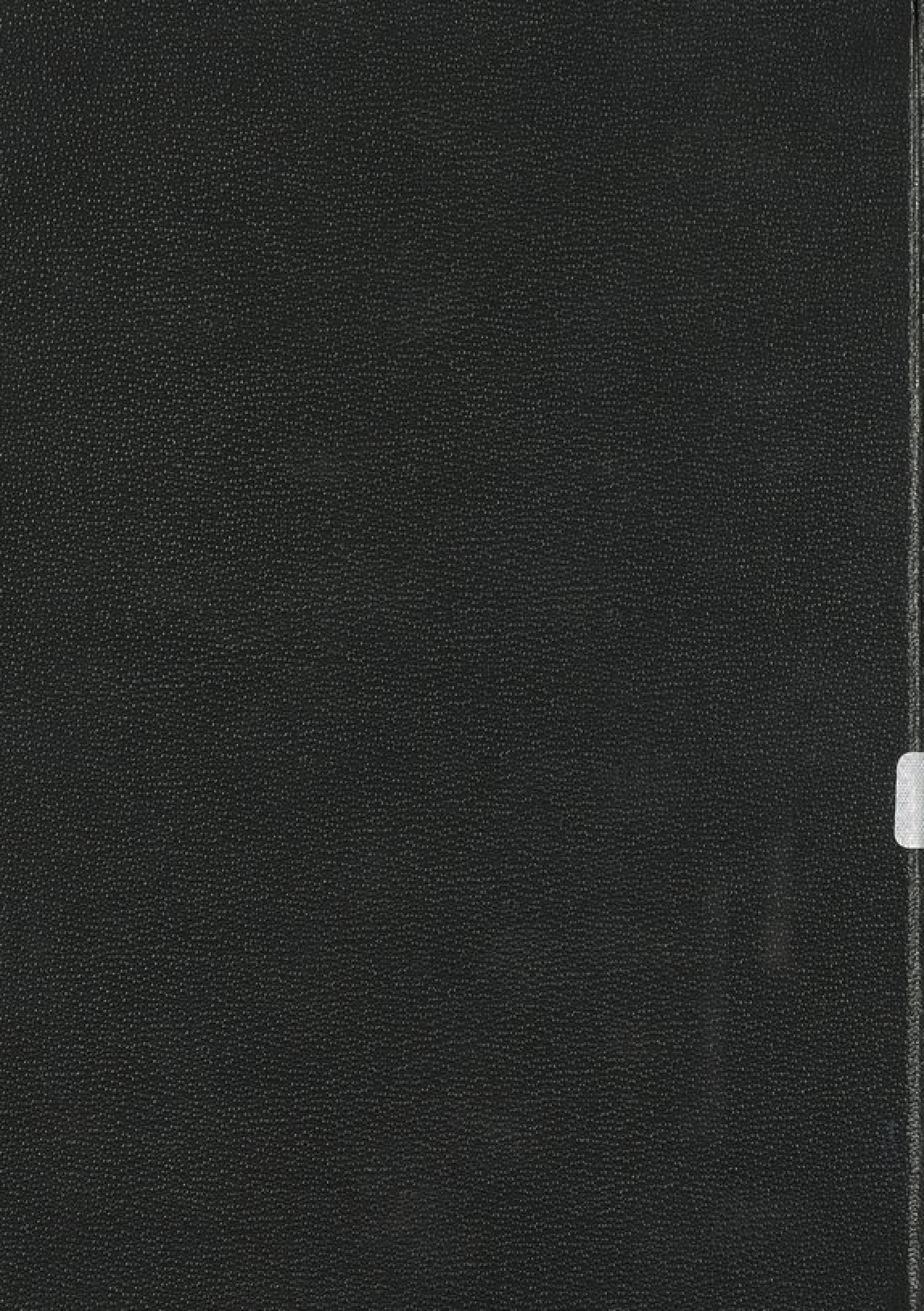
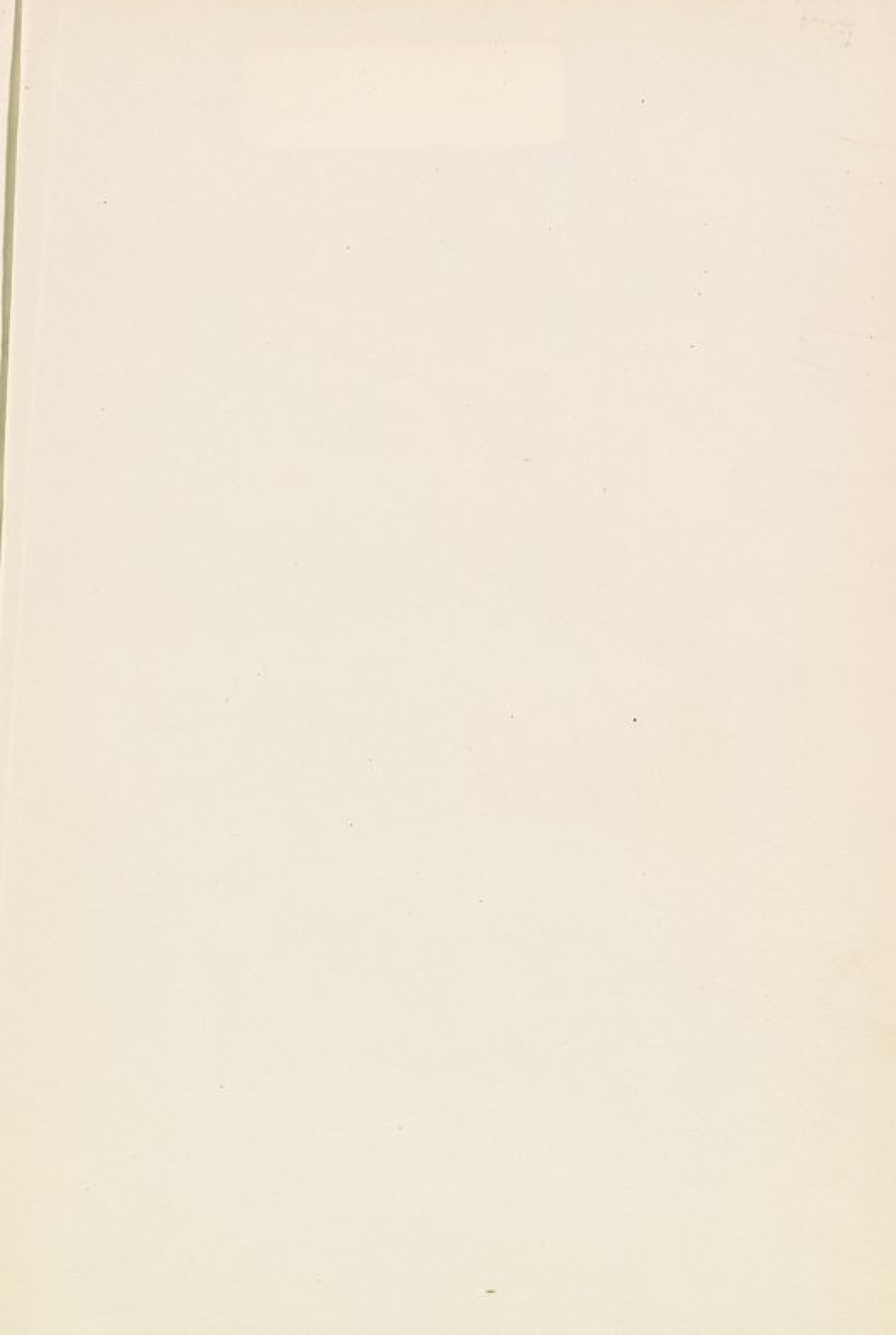


DATE ISSUED	DATE DUE	DATE ISSUED	DATE DUE







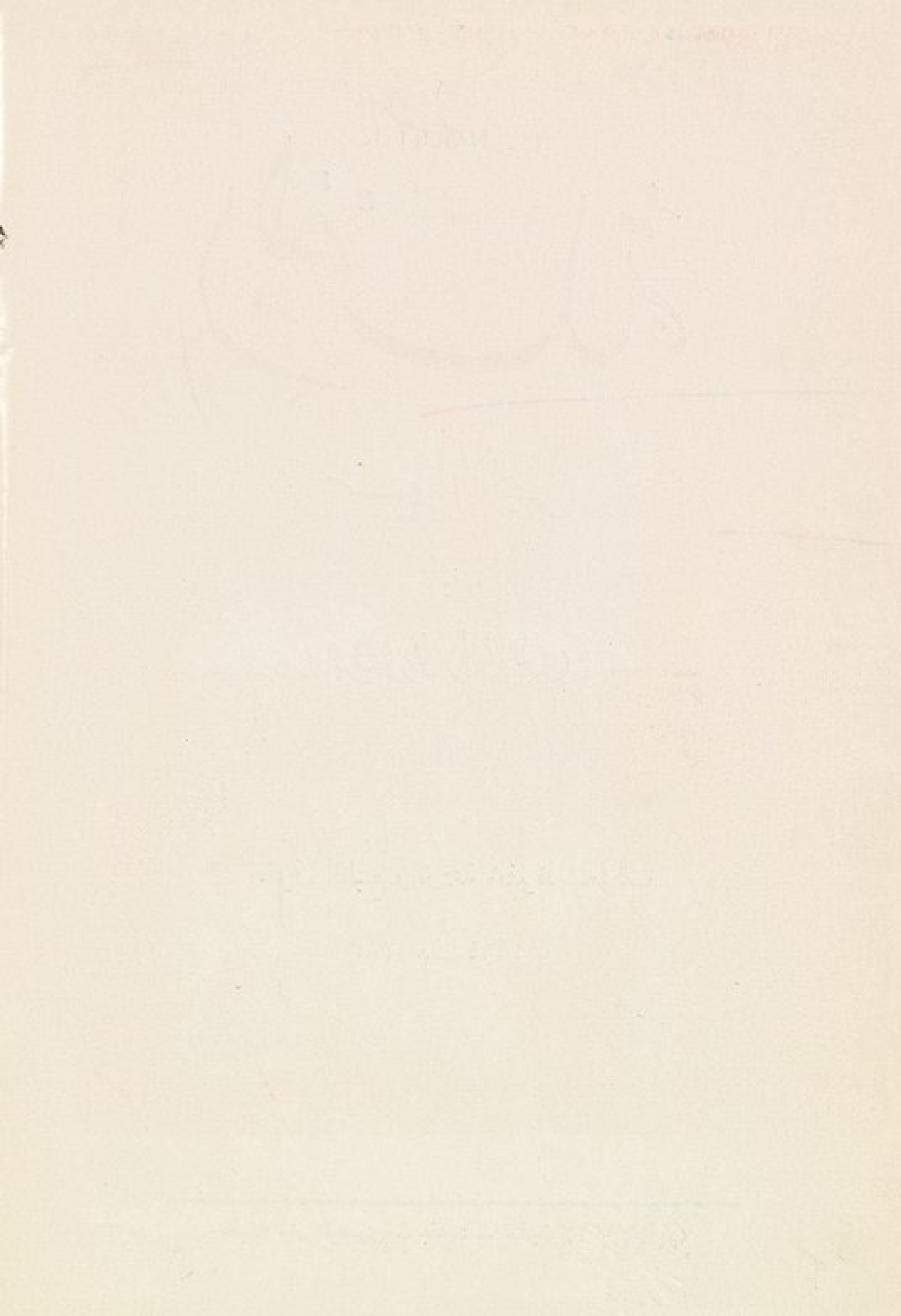
سيدة الشجر

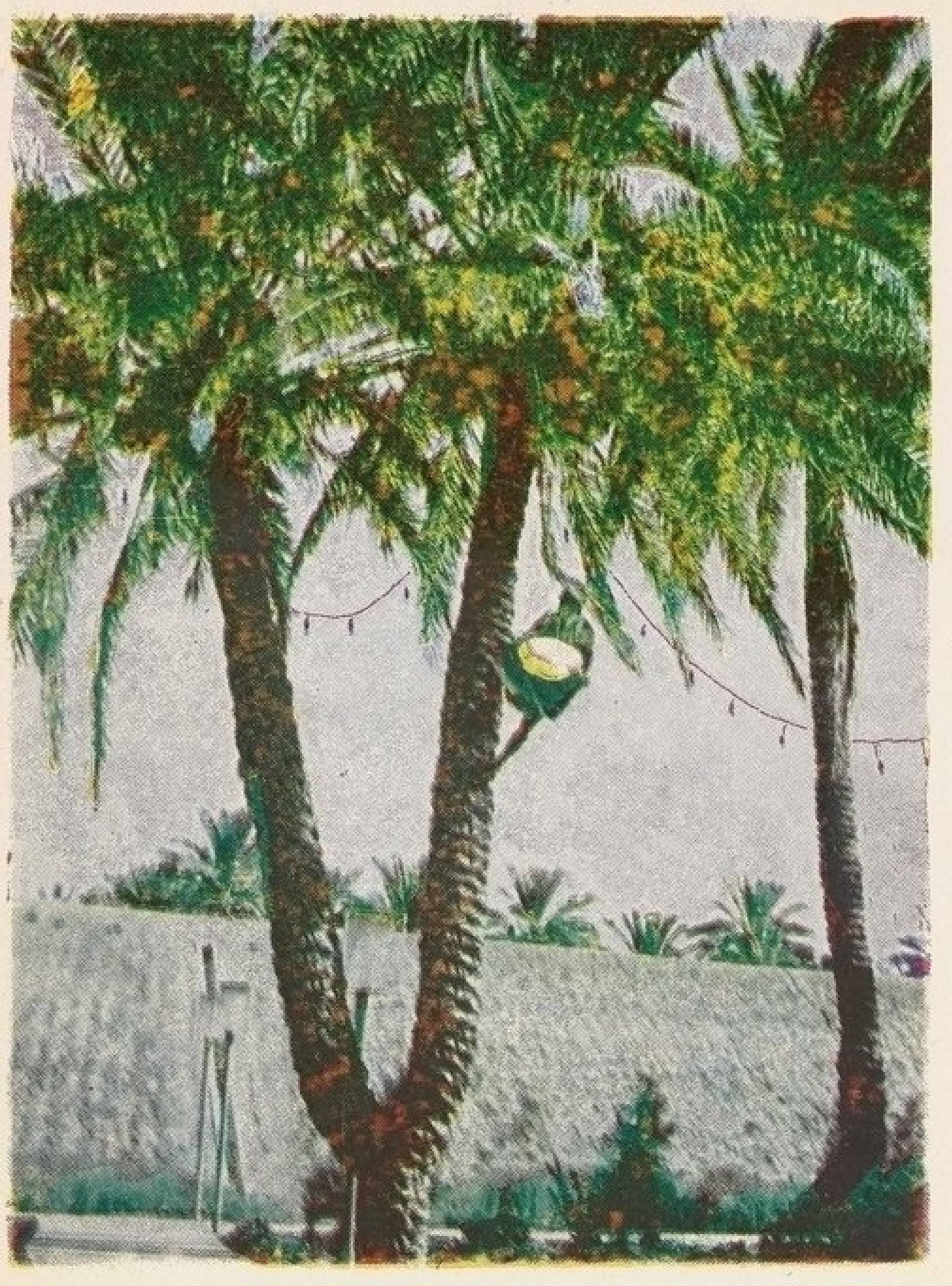
تأليف

عبد القادر باش أعيان العباسي

١٣٨٣ هـ ـ ١٩٦٤ م

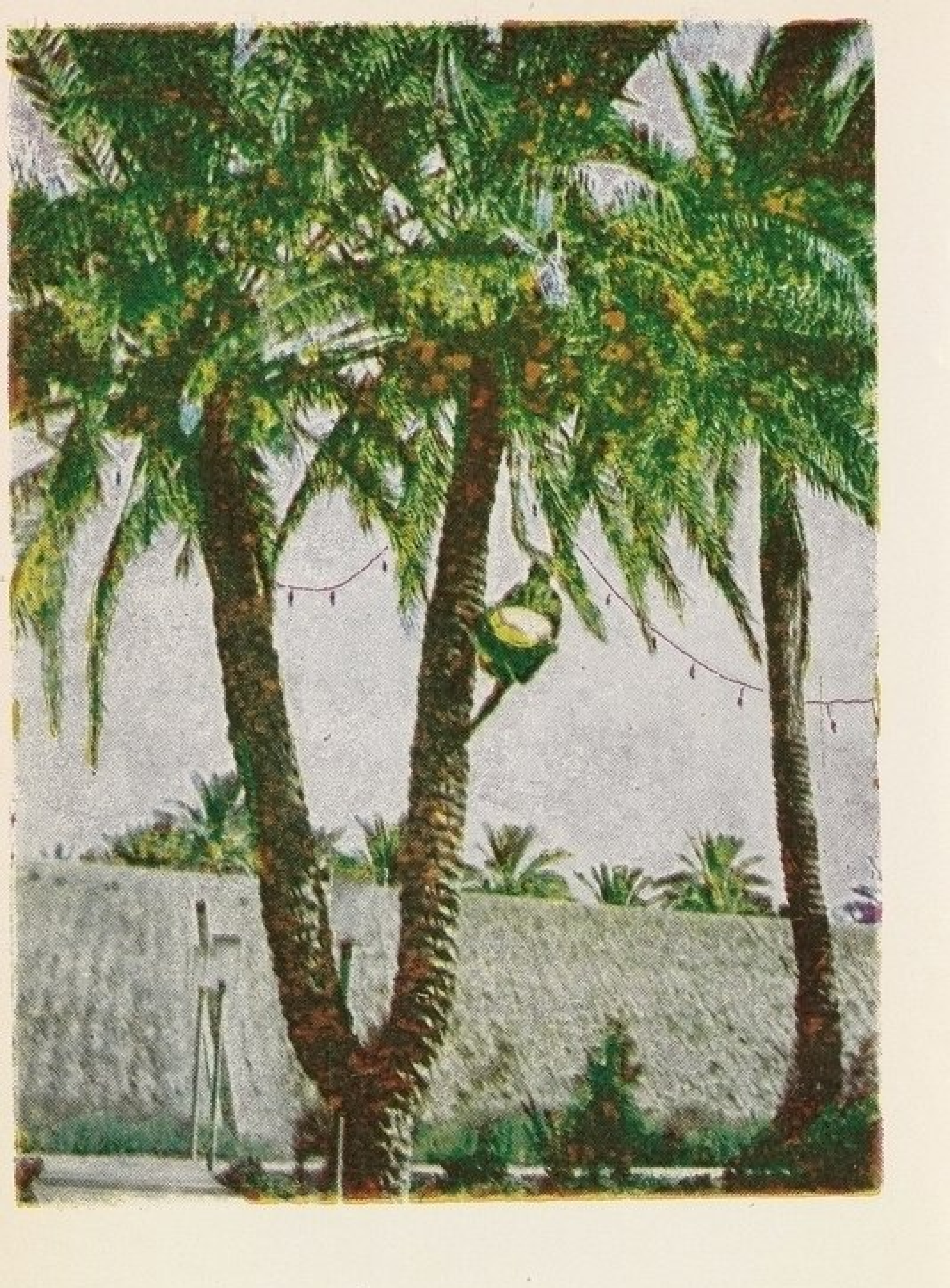
مطبعة دار البصري ـ بغداد ـ تلفون (٨٩٢٧٩)





من عجائب نخيل البصرة هذه النخلة ذات الرأسين وهي الوحيدة في العراق





من عجائب نخيل البصرة هذه النخلة ذات الرأسين وهي الوحيدة في العراق



بسم الله الرحمن الرحيم

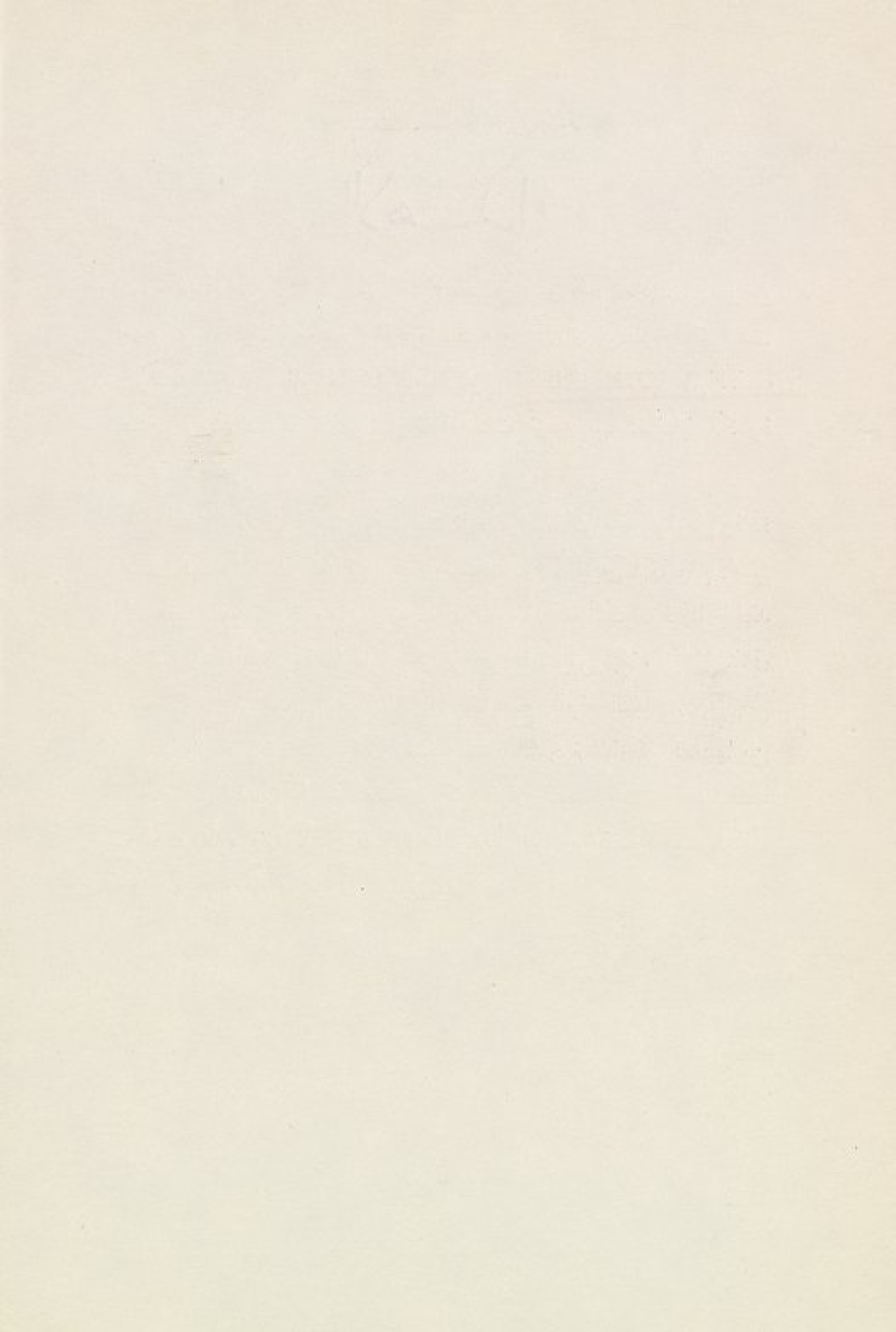
الاهداء

أهدي هذا الكتاب الى البصرة بلد الآباء والاجداد . . . موطن العلم والنور والفقهاء ومنبع الجود والكرم ، الى التربة الصالحة التي نبتت في ارضها شجرة النخل المباركة الباسقة الوارفة الظلال ، فسقتها بمائها العذب الصافي ، فكانت لها كالعرائس الضاحكات تزدهي بها الضفتان مكسوة بثمرها الاصفر اليانع ورطبها الحلو المذاق .

هذه التربة التي انجبت وما زالت تنجب ابناء كراماً جبلوا على وفادة الضيف فكانوا مثلا رائعاً في الكرم والسخاء وهم اليوم كما كانوا بالامس لولا بعض النفوس الضعيفة التي نبتت في قلوبها آفة النكران فاكل الحقد حواشيها حتى اعياها سقم الحال ونخر في عودها سوس البلاء ، بلاء النفاق وتغيير الطباع نرجو ان يكون الله هادياً الجميع سواء السبيل .

هذا ونرجو ان نكون قد اعطينا هذه الشجرة المباركة نصيبها من التمحيص والتقدير سائلين العفو من كل قارىء لبيب عن كل هفوة قد تقع تحت نظره او خطأ ، وإن كان هناك خطأ فهو غير مقصود حيث الكمال لله وحده عز وجل والله ولي التوفيق .

عبدالقادر باش اعيان
العباسي



المقدمة

الحمد لله الذي لاشريك له والصلاة والسلام على نبيه المصطفى ورسوله الامين محمد وآله وصحبه الطاهرين ومن اهتدى بضوء الرسالة السامية المؤتمن على تأديتها الى يوم يبعثون .



بعد الاتكال على الله تعالى ، وجدت لزاماً علي ان اقوم بكتابة كراس يدور بحثه عن مراحل حياة النخلة وتطورها وذلك ضمن كتابي ـ تاريخ البصرة الكبير ـ غير أن بعض الاصدقاء حبذوا أن يكون هذا الموضوع مستقلا عن الكتاب يدور حول نشأة النخلة وتطورها ، لهذا افردت لها هذا البحث الواسع وارجو ان اكون قد وفقت فيه على اكمل وجه .

قال الله تعالى في كتابه الحكيم « وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنيا » من هذه الآية الكريمة وغيرها من الآيات البينات التي كان لذكر النخلة فيها شرف وتبريك يستدل منها دلالة واضحة على ما لهذه الشجرة من مقام جليل دون اشجار الدنيا ، كيف لا وهي التي اشرق برسالته تحت ظلها الوارف سيدنا المسيح (عليه السلام) . وفي حديث للرسول (ص) اكرمو عمتكم النخلة . كل هذا يشير بأن هذه الشجرة شجرة مباركة كان لذكرها في القرآن تقديس وفي حديث الرسول تقدير .

ان ذكر النخلة لم يرد في القرآن حسب وانما ورد في التوراة والانجيل

وفي غيرهما من الشرائع خاصة ما كان يذكر عنها ايام البابليين في عهد (حمورابي) فقد دونت في شرائعه كما انها عرفت في سائر انحاء الجزيرة العربيةوكان اكثر ما يعرف عنها في بلاد الرافدين لكثرة الماء وجودة التربة وقد انفردت مدينة البصرة ثغر العراق البسام بزراعة النخيل بصورة واسعة

ان اشجار النخيل الباسقة تكاد تؤلف غابات وارفة الظلال وذلك من شمال البصرة حتى جنوبها واصبح هذا البلد الوديع اشبه بحديقة واسعة مكتضة بالاشجار تزدان بعرائس النخيل الباسقات ذات الطلع النضيد. فقد حباها الله تعالى جمالا طبيعياً ساحراً آخذاً بالالباب واصبحت وكأنها الجنان فيها من كل الثمرات.

وان املنا لعظيم جداً بان تمتد للبصرة يد الاصلاح والتجميل والعمران لتزهو بابهى ما تكون من الفتنة والازدهار ولتحيا باثرها تلكم الشجرة المباركة حياة تعينها على اعطاء المزيد من الثمرات والانتاج فهي المورد المعاشي لحياة البصرة واهلها.

لقد تطرقت في بحث النخلة الى مراحل نموها وانواعها وطرق زراعتها منذ ان عرفت في بلدها البصرة حتى الآن وذلك بما تيسر لدي من المعلومات الشخصية ومن بطون الكتب. هذا ومما يؤسف له ان مصادر البحث عن النخلة قليلة جداً بالنسبة الى منزلتها التاريخية وفنون زراعتها ولهذا بذلت قصارى جهدي فجمعت المزيد عن احوالها ونشأتها الحاوية على كل مايتعلق بها منذ بدء نموها حتى نضوجها وحتى يتم اقتطافها وتوزيعها الى اسواق العالم كمادة غذائية للانسان في معاشه وصناعته.

وانني بهذا لا اريد ان اطيل التعقيب على احوال النخلة وحالاتها المتعاقبة وانما اترك الموضوع للقارىء اللبيب الذي سيدرك اهمية هذه الشجرة المباركة عندما يمعن التمحيص وسيتعرف من خلال هذه السطور بانها بحق سيدة الشجر في كافة مراحل حياتها التي لا تنضب عنها البركة وذلك من نشأتها حتى جني ثمارها دون اشجار الدنيا قاطبة. هذا والله ولي التوفيق.

١٥ صفر الخير ١٣٨٣ = ٧ - تموز - ١٩٦٣ المؤلف

«النخلة في القرآن الكريم»

قلنا ان النخيل من الاشـجار التي اختص بها العراق بغزارتها دون سواه من الامصار العربية وخاصة المدينة المشهورة البصرة العظمى التي تعتبر مركزاً رئيسياً لانتاج التمور في العالم .

والنخل هو النبات العراقي القديم الذي تحدثت عنه الاجيال وذكرته التواريخ القديمة وسار مع الدهر جنباً الى جنب فهو بحق النبات الازلي . والنخلة شجرة مباركة دون سواها بين الاشجار وقـد فضلها الله تبارك وتعالى وذكرها في اماكن كثيرة من كتابه الكريم فقد خاطب سـيدتنا مريم العذراء للاستفادة منها كما جاء في سورة مريم من قوله تعالى « وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنيا » وجاء في سورة (ق) « والنخل باسقات لها طلع نضيد رزقاً للعباد واحيينا به بلدة ميتا كذلك الخروج » وفصل القرآن الكريم فوائد النخل ايضاً كما في قوله تعالى « ومن ثمرات النخيل والاعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً » وقد اضفى القرآن الكريم عليها اسماء جميلة كما جاء في الآية الكريمة « ما قطعتم من لينـة او تركتموها قائمة على اصولها فباذن الله وليخزى الفاسقين » فالمقصود باللينة النخل وقد سميت ايضاً بالضامنة وقـد جاء قوله تعالى في سورة القمر « تنزع الناس كأنهم اعجاز نخل منقعر » .

وكما جاء في سورة الحاقة « فترى القوم فيها صرعى كأنهم اعجاز نخل خاوية » .

وفي سورة الكهف « واضرب لهم مثلا رجلين جعلنا لاحدهما جنتين من اعناب وحففناهما بنخل » .

وفي سورة الشعراء « وزروع ونخل طلعها هضيم » .

وفي سورة الانعام « ومن النخل من طلعها قنوان دانية »

وفي سورة عبس « وعنباً وقضباً وزيتوناً ونخلا » .

وفي سورة الانعام « وهو الذي انشأ جنات معروشـــات وغير معروشات والنخل والزرع مختلفاً اكله » .

وفي سورة الرعد « وجنات من اعناب وزرع ونخيل » .

وفي سورة البقرة « أيودأحدكم أن تكون له جنة من نخيل واعناب»

وفي سورة الاسراء « او تكون لك جنة من نخيل وعنب »

وفي سورة المؤمنون « فأنشأنا لكم به جنات من نخيل واعناب » .

وفي سورة يس « وجعلنا فيها جنات من نخيل واعناب » .

وفي سورة النحل « ينبت لكم به الزرع والزيتونوالنخيل والاعناب»

وفي سورة مريم « فأجاءها المخاض الى جذع النخلة » .

وفي سورة طه « فلاقطعن ايديكم وارجلكم من خلاف ولاصلبنكم في جذوع النخل » .

وفي سورة الرحمن « فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام » .



(غروب الشمس خلف نخيل الصالحية في البصرة)

النخـــلة والتمر

كما جاء ذكرهما في الاحاديث الشريفة

قال ابو حاتم سهل بن محمد بن عثمان السجستاني البصري المتوفي سنة ٢٤٨ هـ - (٨٦٢ م) (١) : النخلة سيدة الشجر مخلوقة من طين آدم عليه السلام وقد ضرب بها جل وعز مثلا لقول : لا اله الا الله - فقال تبارك وتعالى (ألم تر كيف ضرب الله مثلا كلمة طيـبة) وهي قول : لا إله الا الله (كشجرة طيبة) وهي النخل فكما ان قول لا إله الا الله سيد الكلام كذلك النخلة سيدة الشجر . وروي عن سيدنا علي بن ابي طالب كرم الله وجهه انه قال : قال رسول الله ﷺ اكرموا عمتكم النخلة ، فانهـا خلقت من الطين الذي خلق منه آدم عليه السلام - وقد ذكر العلامة البصري الشيخ عبد القادر بن يحيى وهو من اشهر مشاهير علماء البصرة في القرن الحادي عشر الهجري في كتابه « يتيمة العصر في المد والجزر » ان الله تعالى لما خلق آدم فضلت من خميرة طينته فضلة فخلق منها النخل فهي اخت آدم عليه السلام وهي لنا عمة وسماها الشارع عمة - انتهى .

واطعموا نساءكم - الولد - الرطب فان لم يكن الرطب التمر .

ومما روي عن ابن سيدنا عمر بن الخطاب (رض) قال : قال رسول الله ﷺ مثل المؤمن كجرة لا يتحات ورقها قال ابن عمر فوقع في نفسي انها

---

(١) صاحب كتاب النخلة وكتابه المذكور نقله بخطه المرحوم شقيقي ياسين باش اعيان العباسي من نسخة مصورة من مكتبـة روما ورغم ان الكتاب المذكور طبع مرتين في روما الاولى سنة ١٨٣٧ والثانية ١٨٩١ غير أن الطبعتين نفدتا ولا تزال النسخة المـذكورة المنقولة موجودة في مكتبتنا العباسية في البصرة تحت رقم - ١٦٥ - د - .

النخلة وعنده رجال من العرب فذكروا الشجر فما اصابوا حتى قال رسول الله (ص) هي النخلة .



النخلة عند نضوج حملها ويشاهد عثق النخلة متدلياً من بين الاغصان

روي عن انس بن مالك (رض) قال اتى النبي (ص) بقناع عليه بسر - قال (مثل كلمة طيبة كشجرة طيبة) قال هي النخل (ومثل كلمة خبيثة كشجرة خبيثة) هي - الحنظلة - فالمقصود بالقناع هو الطبق والبسر الخلال قبل ان يرطب . وثمر النخلة سيد كل ثمر وكذلك ثمر الرمان فقال قوم لا علم لهم بكلام العرب ليس النخل ولا الرمان من الفاكهة حين سمعوا قول الله جل وعز فيهما - فيها فاكهة ونخل ورمان - فغلطوا وانما افردهما الله تبارك وتعالى تفضيلا لهما ذكرهما في الجملة ثم افردهما تفضيلا كما في قوله

تعالى (قل من كان عدواً لله وملائكته ورسله وجبريل وميكال) تفضيلا لهما على سائر الملائكة وقد قرن الرمان بالنخل لانه جاء في الحديث : ان في كل رمانة حبة من الجنة - ومما فضل الله تبارك وتعالى به النخل ، ان الفواكه كلها تكون في بلاد النخل ولا يكون النخل في كل بلاد الفواكه .

وقال ﷺ لا يجوع بيت وفيه تمر . وتبعه في تقرير ذلك الصحابة من بعده حتى ان سيدنا علياً كرم الله وجهه كان يجلس ايام خلافته في الكوفة في حانوت ميثم التمار - .

واما قدسية التمر فان المسلم اذا كان عنده تمر فانه يفطر به في شهر رمضان مرتفعاً بالدعاء التالي - اللهم لك صمت وعلى رزقك افطرت - الحديث - معتبراً التمر رزق الله الحلال . ولم تقف قدسية النخل والتمر على ذكره في الكتاب الكريم وانما رويت عن التمر والنخل احاديث مأثورة منها - ان ليس من الشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم ابنة عمران - ولقد كني عيسى بن مريم - بابي النخلة وقيل انه ذو النخلة لأنه ولد تحت النخلة (١) .

وهناك حكاية تعود روايتها الى قبل ميلاد المسيح (٢) .

« فلقد سئل احد العراقيين القدامى ما هي اثمار بلادكم ؟ فاجاب التمر ثم ماذا ؟ فاجاب التمر ايضاً فلما استغرب السائل من هذا الجواب قال العراقي : اننا نستفيد من النخل فوائد عديدة فاننا نستظل به من وهج الشمس ونأكل ثمرته ونعلف ماشيتنا بنواته ونعلن عن افراحنا بسعفه ونتخذ من عصارته عسلا وخمراً ونصنع من جريده وخوصه الاواني والحصران وغيرها من الاثاث ونصنع من جذعه خشباً لسقوفنا واعمدة

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ٧ و ص ١٧

(٢) كتاب في بلاد الرافدين صور وخواطر بقلم ليدي دراور ترجمة الاستاذ فؤاد جميل ص ١٧٨ .

لبيوتنا ووقوداً لطبخنا . ومما يدل على اهمية النخل في العراق منـذ القديم ايضاً انشريعة حمورابي قد خصصت جملة مواد من احكامها لزراعة النخل والمعاملات الخاصة به انتهى » .

والتاريخ العربي الجاهلي تطرق له في عدة مواضع معاشية مختلفة بين فيها اهمية النخيل . ولم تكن كتب الادب والشعر اقل تحدثاً او تطرقاً له



منظر عام لنخيل البصرة

فهي الاخرى وصفته وتغنى به شعراؤها فمن قول احدهم (١) .

ألم تر أن الله قال لمـريم   وهزي اليك الجذع يساقط الرطب

(١) كتاب البصرة من منشورات جريدة الهدف بقلم عبد المجيد حسن الغزالي ص ١٧٠ ـ ١٧١ .

وقد اعترف معظم الانبياء والرسل بان شجرة النخيل مقدسة فالنبي موسى عليه السلام عندما دخل فلسطين كان حاملا معه تمرة كمثال لتقدير هذه النعمة المباركة ثم انه حث اتباعه على غرس النخيل .

وجاء في صحيح الاثر عن سيد البشر (ص) « ان التمر يذهب الداء ولا داء فيه » صدق الله ورسوله فقد اثبت العلم ان التمر لا تعيش فيه الجراثيم والمكروبات . وعن ابن عباس (رض) عن العجوة (وهي نوع من التمر) ان النبي (ص) قال انها من الجنة وفيها الشفاء .

وعن سلمة بنت قيس قالت قال رسول الله (ص) : اطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فانه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليما فانه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خيراً من التمر لاطعمها اياه - وقد ورد في الاثر - من فطر صائماً بشق من التمر فله الجنة .

وعن عائشة رضي الله عنها قالت : قال رسول الله (ص) بيت ليس فيه تمر جياع اهله . وروي من افطر بشق من التمر كفاه الله شر ذلك اليوم وروى البخاري في صحيحه عن ابن عمر عن النبي (ص) قال : ان من الشجر شجرة لا يسقط ورقها وانها مثل المسلم حدثوني ما هي ؟ قال فوقع الناس في شجرة البوادي . قال عبدالله : فوقع في نفسي انها النخلة ثم قالوا حدثنا ما هي يارسول الله قال (هي النخلة) . وتشبيه النخلة بالمسلم دليل على فضيلتها ومنزلتها ومبلغ الاهتمام بها والى مثل هذه القدسية يشير المعري في قوله :

شربنا ماء دجلة خير ماء وزرنا اشرف الشجر النخيلا

وكونها اشرف الشجر قول لا يختلف فيه اثنان لما عرفت به النخلة بين الاشجار في خيرها ودوام ظلها وطيب ثمرها ووجودها على الدوام ومنذ طلوع ثمرها وهو يؤكل منه حتى ييبس وبعد أن ييبس اذ يتخذ منها منافع كثيرة من جذوعها (١) .

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٧

النخلة وقدسيتها في التاريخ

سئل رجل من اهل الطائف : (الحبلة) -شجرة الكرم- خير ام النخلة ؟ فقال الطائفي : الحبلة اتزببها واتشنها واصلح بها برمتي يعني الخل وانام في ظلها ، فقيل له لو حضرك رجل من اهل يثرب لرد هذا عليك قال فدخل عبدالرحمن بن محصن الانصاري ويقال بل ابو عمرة بشر بن عمر بن محصن البخاري فاخبره عمر خبر الطائفي فقال ليس كما قال اني ان اكلت الزبيب اضرس وان ادعه اغرث ليس كالصقر في رؤوس الرقل الراسخات الراسيات في الوحل المطعمات في المحل يعني الجدب تحفة الكبير وصمتة الصغير وزاد المسافر وينضج فلا يعني طابخاً تخترش به الضباب بالصلعاء وتخرسته مريم بنت عمران . فقال سيدنا عمر رضي الله عنه ما اراك يا اخا اهل الطائف الا قدغلبت (الصقر . الدبس . والرقل الطوال) .

وحدث ابو قتيبة ان قيصر ملك الروم كتب الى سيدنا عمر بن الخطاب (رض) : اما بعد فان رسلي اخبرتني ان قبلكم شجرة تخرج مثل اذان الفيلة ثم تنشق مثل الدر الابيض ثم تخضر فتكون كالزمرد الاخضر ثم تحمر فتكون كالياقوت الاحمر ثم تنضج فتكون كأطيب الفالوذج اكلا ثم تينع وتيبس فتكون عصمة للمقيم وزاداً للمسافر فان تكن رسلي صدقتني فانها من شجر الجنة . فكتب اليه سيدنا عمر (رض) : بسم الله الرحمن الرحيم من عبدالله عمر امير المؤمنين الى قيصر ملك الروم السلام على من اتبع الهدى . اما بعد فان رسلك قد صدقك وانها الشجرة التي انبتها الله عز وجل على مريم حين نفست بعيسى فاتق الله ولا تتخذ عيسى آلهاً من دون الله (١) .

---

(١) كتاب النخلة لحاتم سهل السجستاني المتوفي سنة ٢٤٨ هـ

قدسية النخلة (١)

اشارت الكتب التاريخية من اقدم العصور الى قدسية النخل والاضفاء عليها بصفات الاحترام بصورة ملموسة واضحة في كثير من الآثار وقد



(احدى مناظر حدايق النخيل في البصرة)

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثا للاستاذ جعفر الخليلي ص ١٥ .

اعتبر المصريون القدماء النخل - شجرة الفردوس والجنـــة - وتشير اسماء الاعلام من زمن سلالة (اور) الثالثة الى قدسية النخل عند سكان العراق القديم واعتبرت النخلة الشجرة المقدسة في فنون العراق القديم . وقدست شجرة النخلة في الجاهلية وعبدت في بعض المواضع ويعتقد بعض المفسرين ان شجرة (المعرفة) الواردة في سفر التكوين هي شجرة النخل (عن مجلة سومر) وقد ورد في التاريخ ان جدران الهيكل الذي بناه سيدنا سليمان للعبادة منقوش عليه صور تمثل النخيل .

وقد وجد بين الآثار اليونانية القديمـــة قطعة نقود عليها صورة نخلة كرمز للتقـديس والتجلة . واتخذت بعض الطوائف من العرب من التمر معبوداً صنع على شكل صنم واشار الشاعر الى تميم بأكلها الصنم من قوله : « واكلت تميم ربها » وفي رواية اخرى ان جهينة وهي قبيلة عربية عاشت قبل الاسلام وما زال لها فروع وانساب صنعت من التمر هيكلا اتخذتـه إلهـا فلما حدث عندها المجاعة في احدى السنوات اتخذت من إلهها ذاك طعاماً حتى قال فيهم الشاعر :

اكلت جهينة ربهـا ... زمن التقحم والمجاعـة
لم يحذروا من ربهم ... خوف العقوبة والتباعة

ادب النخل ومختارات من الشعر

قال ابو نؤاس الحسن بن هاني في النخيل :

لنا خمر وليس بخمر نخل ... ولكن من نتاج الباسقات
كرائم في السماء زهين طولا ... ففات ثمارها ايدي الجناة
قلائص في الرؤوس لها ضروع ... تدر على اكف الحالبات
صحائح لا تعد ولا نراها ... عجافاً في السنين الماحلات
مسارحها المدار فبطن جوخى ... الى شط الابلة فالفرات
تراثاً عن اوائل اولينا ... بني الاحرار اهل المكرمات
تذب بها يد المعروف عنا ... وتصبر للحقوق اللازمات
فحين بدا لك السرطان يتلو ... كواكب كالنعاج الراتعات
بدا بين الذوائب في ذراها ... نبات كالأكف الطالعات
فشققت الاكف فخلت فيها ... لآلىء في السلوك منظمات
وما زال الزمان بحافتيها ... وتقليب الرياح اللاقحات
فعاد زمرداً واخضر حتى ... تخال به الكباش الناطحات
فلما لاح للساري سهيل ... قبيل الصبح من وقت الغداة
بدا الياقوت وانتسبت اليه ... بحمر او بصفر فاقعات
فلما عاد آخرها خبيصاً ... بعثت جناتها بمعقفات
فضمن صفو ما يجنون منها ... خوابي كالرجال مقيرات
بعثت جناتها فاستنزلوها ... برفق من رؤوس سامقات
فقلت استعجلوا فاستعجلوها ... بضرب بالسياط محدرجات
ذوائب امها جعلت سياطاً ... تحث فما تناهى ضاربات
فولدت السياط لها هديراً ... كترجيع الفحول الهائجات
فلما قيل قد بلغت ولما ... وتوشك ان تقر وان تواتي

نسجت لها عمائم من تراب　　وماء محكمـــات موثقات
سترت الجو خوفاً من اذاه　　فبـــاتت من اذاه امنـــات
فلما قيل قـــد بلغت كشفنا الـ　　عمائم عن وجـــوه مشرقـــات
حساها كل اروع شيظمي　　كريم الجـــد محمود مـــوات
تحية بينهم تفـــديك روحي　　وآخر قولهم افديك هات (١)



(العناقيد الزاهية في النخلة المباركة)

وقال ابو نؤاس ايضاً يصف بها النخل :

لا انعت الروض الا ما رأيت به　　قصراً منيفاً ، عليه النخل مشتمل
فهاك من صفتي ان كنت مختـــبرا　　ومخـــبراً نفراً عني اذا ســـألوا ،
نخـــل اذا جليت ابان زينتهـــا　　لاحت باعناقها اعذاقها النحل

(١) ديوان ابي نؤاس طبعة المطبعة العمومية بمصر سنة ١٨٩٨ .

اسقاط عسجده فيها لآلئهـا … منضـودة بسموط الدر تتصل
يفتضها فطن علج بهـا خبر … فض العذارى حلاها الريط والحلل
فافتض اولهـا منها وآخرهـا … فأصبحت وبها من فحلها حبل
لم تمتنع عفـة منه ولا ورعـاً … بلا صداق ولم يوجد لها عقل
حتى اذا لقحت ارخت عقائصها … فقال منتشرا عرجونها الرجـل
فبيـنما هي والارواح تنفحها … شهرين بارحـة وهنـاً وتنتحل
ارخت عقوداً من الياقوت مدمجة … صفراً وحمراً بها كالجمر يشتعل
فـلم تزل بمدود الليل ترضعه … حتى تمـكن في اوصاله العسل
ياطيب تلك عروساً في مجاسدها … لو كان يصلح منهـا الشم والقبل
خـلالها شجر في فيئه نقـد … لايرهب الذئب فيها الكبش والحمل
ان جئت زائرها غناك طائرها … برجع الحنة في صوتهـا هـدل
من بلبل غرد ناداك من غصن … يبـكي لبلبلة اودى بهـا خبل
هذا فصفه وقل في وصفه سدداً … مدت لواصفه في عمره الطـول
ما بين ربع ولا رسم ولا طلل … اقوى وبيني في حكم الهوى عمل
مالي وعوسجها بالقـاع جانبها … افعى يقـابلها عن جحره ورل
انى امرؤ همـتي والله يكلـؤني … امران ما فيهمـا شرب ولا اكل
حب النديم ومافي الناس من حسن … كفى اليـه اذا راجعتـه خضل
لأمدحن ولا اخطى خـلائقـه … من عنده لي اذا ما جئته نزل (١)

وقال امرؤ القيس :

كأن قلوب الطير رطبـاً يابساً … لدى وكرها العناب والحشف البالي

وقال زهير بن ابي سلمة :

وهل ينبت الخطى الا وشيجه … وتغرس الا في منابتها النخل

---

(١) ديوان ابي نؤاس المطبعة العمومية بمصر ص ٣٢٢ ـ ٣٢٣ .

وقال مطيع بن اياس الليثي وكان من اهل فلسطين (١) وهو اول من وصف نخلتي حلوان :

اسعداني يا نخلتي حلوان	وابكيالي من ريب هذا الزمان
واعلما ان ريبه لم يزل	يفرق بين الألاف والجيران
ولعمري لو ذقتما ألم الفرقة	ابكاكما الذي ابكاني
اسعداني وايقنا ان نحساً	سوف يأتيكما فتفترقان
كم رمتني صروف هذي الليالي	بفراق الاحباب والخلان
غير اني لم تلق نفسي كما لاقيت	من فرقة ابنة الدهقان
جارة لي بالري تذهب همي	ويسلي دنوها احزاني
فجعتني الايام اغبط ما كنت	بصدع للبين غير مدان
وبرغمي ان اصبحت لا تراها	العين مني واصبحت لا تراني(٢)

وجاء في تاريخ العمراني ما نصه : « فلما صار الخليفة (هارون الرشيد) الى حلوان مرض ووصف له الطبيب (الجمار) وكان على باب حلوان نخلتان متقاربتان فامر بقطعها واكل جمارهما .

فدخلت اليه في ذلك اليوم جارية مغنية كان استصحبها معه فامرها بالغناء فابتدرت تغني :

اسعداني يا نخلتي حلوان	وابكيالي من صروف هذا الزمان
واعلما ما بقيتما ان نحساً	سوف يأتيكما فتفترقان

فقال الرشيد انا لله وانا اليه راجعون . انا والله كنت النحس فتطير

---

(١) وهم الاستاذ العزاوي كما وهم ياقوت من قبله حين ظنا ان مطيعاً كان من اصحاب الحجاج . والصحيح هو ان اباه كان من اصحاب الحجاج ومن جند فلسطين .

(٢) معجم البلدان طبعة اوروبا مادة حلوان .

من ذلك وما زال يردد البيتين الى ان وصل الى خراسان وحين وصل اليها اشتدت علته (١) .

قال عبد الرحمن الداخل عندما رأى نخلة منفردة في رصافة قرطبة التي انشأها :

تبدت لنا وسط الرصافة نخلة ... تناءت بارض الغرب عن بلد النخل
فقلت شبيهي بالتقرب والنوى ... وطول التنائي عن بني وعن اهلي
نشأت بارض انت فيها غريبة ... فمثلك في الاقصاء والمتنائي مثلي
سقتك غوادي المزن من صوبها الذي ... يسح ويستمري السماكين بالويل (٢)

وقال المتنبي :

يترشفن من فمي رشفات ... ذقت منها حلاوة التوحيد (٣)

---

(١) تاريخ مخطوط في خزانة الاستاذ العزاوي ص ٧٧ ــ ٧٨ كما ذكره الاستاذ العزاوي في كتابه النخل في تاريخ العراق ص ٩٩ ـ ١٠٠

(٢) معجم البلدان طبعة اوروبا .

(٣) التوحيدي نوع من التمر المعروف .

وصف خالد بن صفوان لثمار النخلة

ومياه المـــد والجزر «شط العرب حالياً»

في ايام خـــلافـــة عبدالملك بن مروان وحالة البصرة

عند ما ذهب وفد البصرة برئاسة خالد بن صفوان للمثول بين يدى الخليفة عبدالملك بن مروان في دمشق وكانت عنده وفود عربية جاءت من جميع الامصار اراهم الخليفة المصانع المنشأة في دمشق وسألهم هـل عندكم مثل هذه المصانع ؟ وبعد أن اجاب كل واحـد منهم عمـا هو عندهم في بلدهم سأل وفد البصرة فقال يا اهل البصرة هـل فيـكم مثل هذه المصانع فاجابه خالد بن صفوان :

اصلح الله الامير : ان هؤلاء اقروا على ما في بلادهم ولو أن عندك من له ببلادهم خبرة لاجاب عنهم . قال أفعنـدك في بلادك غير ما قالوه في بلادهم ؟ قال نعم . اصف لك بلادنا :

يغدو قانصونا فيجيء هذا (بالشبوط والشيم) ويجيء هذا (بالظبي والظليم) ونحن اكثر الناس عاجا وساجاً وخزاً وديباجاً وبرذوناً هـملاجاً وخريدة مغناجاً . بيوتنا الذهب . ونهرنا العجب . اوله الرطب واوسطه العنب وآخره القصب . فامـا الرطب عندنا فمن ـ النخل في مبـاركـه كالزيتون عندكم في منابته هذا على افنانه كذاك على اغصانه هذا في زمانه كذاك في ابانه من الراسخات في الوحل المطعمات في المحـل الملقحات بالفحل يخرجن اسفاطاً عظاماً واوساطاً ضخاماً كأنما ملئت رياطاً ثم ينفلق عن قضبان الفضة منظومة باللؤلؤ الابيض ثم تتبدل قضبان الذهب منظومة بالزبرجد الاخضر ثم تصير ياقوتاً احمر واصفر ثم تصير عسلاً في شنة من سحاء ليست بقربة ولا اناء حولها المذاب ودونها الحراب لا يقربها الذباب مرفوعة عن التراب ثم تصير ذهباً في كيسة الرجال يستعان بها على العيال .

واما نهرنا العجب فان الماء يقبل عنقا فيفيض مندفعاً فيغسل غشها ويبدي مبثها يأتينا في اوان عطشنا ويذهب في زمان رينا فنأخذ منه حاجتنا ونحن نيام على فرشنا فيقبل الماء وله عباب وازدياد ولا يحجبنا عنه حجاب ولا تغلق دونه الابواب ولا يتنافس فيه من قلة ولا يحبس عنا من علة .

اما بيوتنا الذهب فان لنا عليهم خرجا في السنين والشهور نأخذه في اوقاته ويسلمه الله تعالى من آفاته وننفقه في مرضاته .

فسأله مسلمة : انى لهم هذه يابن صفوان ولما تغلبوا عليها ولم تسبقوا اليها ؟ فقال : ورثناها عن الآباء ونعمرها للابناء ويدفع لنا عنها رب السماء، ومثلنا فيها كما قال معن ابن أوس : (١)



اذا ما ببحر خندق جاش يومنا	يغطمط موجـــة المتعرضينا
فمهما كان من خـير فانا	ورثناهـــا اوائل اولينـا
وانا موروثون كما ورثنـا	عن الآباء إن متنـا بنينـا

(١) معجم البلدان ج ٢ ص ٢٠٦ ـ ٢٠٧ .

النخيـــل والتمر عنـــد اليهود

كما ذكر عنهما في التوراة والتلمود (١)

تعني لفظة تامار العبرية النخل والتمر معاً (٢) ومن الطريف ما يروى عن اليهود انهم لاحظوا اعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق وخيرها الكثير الوافر فاطلقوا اسمها (تامار) على بناتهم كما ذكرنا ذلك قبلا رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الاكيدة في (المال والبنين) وقد ورد في كتاب (نشيد الانشاد) (٣) حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عثاكيل ولقد اجزل انبياء اليهود وعلماؤهم على النخل ونتاجه والحث على غرسه وامتدحوا التمر كثيراً ولا ادل على ذلك مما جاء في التوراة ان (دابورا) حكيمة بني اسرائيل في عهد القضاة كانت تجلس للقضاء تحت جذع نخـلة عرفت باسمها (٤) وفي التوراة ايضا يعتبر التمر او عصارته (الدبس) من الأثمار السبعة الممتازة (٥) كذلك ورد في الكتاب المقدس ايضا ان جدران الهيكل الذي بناه النبي (سليمان) عليه السلام لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الارز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل (٦) ومما يدل

---

(١) مقتبس عن كتـــاب النخيل والتمور في العراق للاســـتاذ عبدالوهاب الدباغ .

(٢) حـــداد ـ عزرا ـ النخيل والتمر في الكتاب المقدس والتلمود رسالة صغيرة .

(٣) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزي الآلهي منسوبة الى النبي سليمان الحكيم وكتاب المقدس تكويني ٣و٤ صموئل ٣١و١٤و٢٧ .

(٤) المزمور ٧ و ٨ كتاب نشيد الانشاد .

(٥) قضاة ٤ و ٥ الكتاب المقدس .

(٦) تثنيه ٨ و ٨ التوراة .

ايضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع في طقوس اليهود الدينية ان بين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) وهي مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا حيث يأخذ اليهودي سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيد رمزاً للفرح والسرور(١) وقد ورد ذكر النخل والتمر في (التلمود)(٢) وهو من الكتب الدينية المهمة عند اليهود ويأتي بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس .

ان بعض علماء التلمود يوصون الناس في طريقة استثمار (دوطة - مهر صداق) زوجاتهم بالامور التالية :

اولا - شراء ارض زراعية

ثانياً - بيوت السكن

ثالثاً - بساتين النخيل

رابعاً - الكروم .

النخلة اقدم الاشجار واقدسها

كما ذكر عنها في الكتب المقدسة الانجيل - عند المسيحيين

يقول بعض المؤرخين ان النخلة قديمة قدم الانسان وانها كانت موجودة من عصر ابينا آدم عليه السلام وهم يقولون انه عندما هبط الى الارض نزل على اطراف دجلة والفرات . وللنخيل وتموره في الاديان قصص مثيرة .

---

(١) ملوك و ٦ و ٣٢ كتاب المقدس .

(٢) التلمود هو اكبر واقدم موسوعة يهودية تحتوي على القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة .

واحتلت النخلة مكانتها في المسيحية منذ ولد سيدنا المسيح عليه السلام تحتهـا ولما دخـل سيدنا المسيح اورشليم فرشوا له الارض بسعف النخيل واغصان الزيتون كما هو وارد في الانجيل .

جاء في انجيل يوحنا في الفصل الثاني عشر عدد (١٣) وفي الغد لما سمع الجمع الكثير الذين جاءوا الى العيد بان يسوع يأتي اورشليم اخـذوا سعف النخيل وخرجوا للقائه ... الخ انتهى .

وجاء في انجيل متي (الفصل الحادي والعشرين عدد ٨) وفرش الجمع الكثير ثيابهم في الطريق وآخرون قطعوا اغصاناً من الشجر وفرشوها على الطريق ... الخ انتهى .

ومعنى الشجر كما جاء في شرح قاموس الانجيل (كل تل فيه اشجار تحوي من شجر الزيتون والنخيل والتين والرمان) انتهى .

ونكتفي بذكر ما جاء في الانجيـل عن ذكر اسم النخـلة وقدسيتها وجعل سعفها في مقدمة احتفالاتهم الدينية وما يزال المسيحيون حتى اليوم في كافة بقاع الارض يحتفلون بيوم (احد السعانين) فيحملون سعف النخيل واغصان الزيتون ويجعلون منها الصلبان والاكاليل يطوفون بهـا فرحين مبتهجين حتى انه لتوجد بقرب مدينـة (الفاتيكان) بايطاليا حيث يقوم العرش البابوي عدد من النخيل الغير مثمرة لاستخـدام سعفها في الاعياد الدينية والاحتفالات البابوية . والمعروف عند الغربيين بصورة عامة الان (احد السعف) اي (Palm Sunday) انتهى .

وقـد وردت في بعض المنحوتات الآشـورية صور للحروب تصور الجنود الآشوريين وقد اعملوا التدمير في بساتين النخيل المحيطة بمدن اعدائهم المحاصر من قبلهم من قلع وتقطيع وتدمير وذلك نكاية باعدائهم والقضاء على مقاومتهم بحرمانهم من اهم مصادر قوتهم وحياتهم (١) وقد ورد في

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ١٤ .

الانجيل بهذه المناسبة ايضا بان سعف النخل كان علامة من علامات النصر يحمل امام المنتصرين في مواكبهم .

ويعتبر المسيحيون (الغربيون بوجـه خاص) النخلة شجرة الحيـاة ولذلك نرى انه قلمـا تخـلو نشرة من نشرات جمعيـة منتجي التمور في (انديو ـ بو ادى كوجيـلا في ـ كاليفورنيا) في الولايات المتحـدة الامريكية . من صورة للنخيل وفي اسفلها صورتان لآدم وحواء . (١) .

ذكر صاحب كتاب التمور قديماً وحديثاً : اما موطن النخلة الاولى فهو جزيرة العرب ويرجح كثيراً ان يكون النخل قد غرس في القسم الجنوبي من العراق منذ اول ادوار السكنى واستيطان البشر في هذا القسم وذلك في عهد بعيد كما تشير اليـه التنقيبات في بعض المواقع من القسم الجنوبي من العراق وبالامكان الاستدلال على ان اصل النخل من جزيرة العرب وانتقاله منها الى بابل مما ورد على لسان سيبويه قوله : (قد سمعنا من العرب) من يقول (كجالب التمر الى هجر) ومن المثـل (لمبضع تمر الى هجر) اي ناقل البضاعـة ، ومع ذلك فقد حفلت المصادر التاريخية القديمة باخبار تمور العراق ونخيله اكثر من اية جهة اخرى من انحاء الجزيرة العربية .

وبالاستطاعة الرجوع الى المصارد المسمارية القديمة للوقوف على انواع النخيل الكثيرة في العراق القديم وقد خصت شريعـة (حمورابي) زراعـة النخل ببعض الاحكام دلالة على موضع النخلة واهميتها في العراق يوم ذاك .

وقد ورد في (التلمود يبـاموث ٣٠١٥) ان اقـليم (ميسان) في العراق الاسفل كان عبارة عن غابات لانهاية لها من النخيل وكانت لكثرتها تغل ثمرتها من غير حاجة الى التلقيح .

واطلق اسم (السواد) على العراق خاصة لمـا غطى العراق من نخيل

---

(١) كتاب النخيل والتمور في العراق للاستاذ عبدالوهاب الدباغ ص ٣٠ ـ ٣١ .

واشجار . ومما يستدل من المصادر القديمة على أن موطن النخل كان في البلاد العربية الآسيوية ، هو خلو التاريخ القـديم عن ذكر مصر وشمال افريقيا وجنوب ايران من اسم النخيل وغلته ومغارسه اللهم الا ما يتعلق بتقديس النخل . وقد خلت التوراة من ذكر اي شيء عن النخيل والتمر خلال مدة مكوث بني اسرائيل في مصر ولاول مرة ذكر النخل في التوراة كان بعد خروج بني اسرائيل من مصر ودخولهم صحراء التيه في شبه جزيرة سيناء حيث وجدوا بعد عبورهم البحر اثنى عشر عين ماء وسبعين نخـلة (سفر الخروج ١٥ و ٢٧) ومع وجود ذكر للنخيل والتمر في فارس وكرمان والاهواز وبعض جهات ايران الجنوبية في كثير من المصادر التاريخية كما جاء في مختصر كتاب البلدان لابن الفقيه الهمداني (ص ٢٥٣ طبعة ليـدن ١٨٨٥) وغيره من المصادر فقد ذكر المهندس مصطفى شاه عـلائي في كتابه عن النخلة وفوائدها (ان اكبر الاحتمال ان دخول النخل الى ايران جاء مع دخول العرب) وفي اغلب الظن ان انتشار غرس النخيل في العراق قد صعد ونزل من اواسط العراق الجنوبي الى سائر جهاته (١) .

ولقد ذكر صاحب كتاب التمور قديماً وحـديثاً ايضاً في (ص ١٣) هذه الجملة ننقلها بكل تحفظ ونعلق عليها :

اما البصرة فقد دخل النخل اليها بدخول الاسلام ومع تاريخ تمصيرها فقد جاء في (ج ١ ص ٦٤١ من معجم البلدان) قال الاصمعي : لمـا نزل عتبة بن غزوان (الخريبة) (ولد بهـا عبدالرحمن ابن ابي بكره وهو اول مولود ولد بالبصرة في سنة ١٤ هـ قبل بنـاء الكوفة بستة اشهر وكان ابو بكرة اول من غرس النخل بالبصرة ، وقال : هـذه ارض نخل ثم غرس الناس بعده .

لقد شرحنا هذا الموضوع عند بحثنا عن تأسيس البصرة ، كما ذكرنا

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ، للسيد جعفر الخليلي ص ١١ ـ ٦٢

عن اول نخلة غرسها ابو بكرة في البصرة . وهذا ليس معناه انه لا يوجد نخل في هذه البقعة التي انشئت عليها البصرة حيث كانت فيها مدينة ـ الابلة ـ التي كانت تعد من جنان الدنيا الثلاثة وكانت تزهو بنخيلها واشجارها وقصورها وان ابا بكرة هو اول من غرس النخل في البصرة بعد تمصيرها من المسلمين العرب ولا يعني انه لم تكن في ارضها نخيل قبل الفتح الاسلامي ومدينة الابلة هي مجاورة لها .

ولقد جاء ايضاً في كتاب التمور قديماً وحديثاً :

اما نخل بغداد فمن المؤكد ان اصله قد جاء من البصرة فقد ورد في كتاب البلدان ص ٢٤٤ الطبعة الاوروبية يصف الجانب الغربي من بغداد بما يلي :

وبازاء قطيعة الروميني على نهر (كرخايا) الذي عليه القنطرة المعروفة دار ـ كعبوبة ـ الملقب بـ (البستانبان) الذي غرس النخل ببغداد ثم بساتين متصلة غرسها كعبوبة البصري الى الموضع المعروف (براثا) .

وقد اوضح المستشرق الانكليزي (لسترنج) في كتابه (بغداد في عهد الخلافة العباسية) في الفصل الثاني عشر عن براثا والمحول والكاظمين ص ١٣٥ من الترجمة طبعة بغداد قول اليعقوبي صاحب كتاب البلدان كما تقدم .

ويذكر اليعقوبي انه كانت على الجانب البعيد من نهر (كرخايا) اعتباراً من (براثا) على الضفة اليمنى حتى قنطرة الروميين حدائق متصلة تنتهي عند دار كعبوبة وهو رجل من اهل البصرة يلقب بالبستانبان وتقع داره قبالة القنطرة وقد اشتهر (كعبوبة) بحسن غرسه للنخيل فكان يأتي بفسائل النخيل من البصرة الى بغداد فيغرسها فيها فتتعود على الطقس وتنتج

افضل انواع التمور واجودها (١) .

وهذا ليس معناه بان جميع النخيل التي غرست في بغـــداد هي من البصرة نقلها وغرسها (كعبوبة البصري) بل كان ينقل اليها كما هو الآن الانواع الممتازة وخاصة التي كانت في ذلك الوقت لا يوجد من نوعهـــا وجنسها في بغداد .

وقد اشار صاحب الكتاب نفسه بصحيفة ـ ١٣ ـ يقول : ولم تزل



(من انهر البصرة نهر الخندق)

البصرة للآن مصدراً كبيراً لتجهيز البساتين العراقية في سائر الجهات بانواع من الفسائل النادرة الجيدة وفي مقدمة هذه الانواع المرغوبة التي نقلت من البصرة الى المنطقة الوسطى من العراق هي فسائل « البرحي » وقد تكاثر

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ١٣ .

هذا البرحي اخيراً في المنطقة الوسطى وبعض المناطق الاخرى الخ وهـذا دليل قاطع على صدق قولنا بان النخل كان موجوداً في هذه البقعة والقريبة من - الارض التي اسست عليها بغداد - ومن الثابت بان مزارعي البساتين في بغـداد لا يزالون الى الآن يجلبون انواع الفسيل الممتازة من البصرة ويزرعونها في بساتينهم كالبرحي ، والاشقر ، والحساوي والبريم ، والبليوي والحويز ، حتى تكاثرت هذه الانواع في بغداد واطرافها وصار اكثرهم يعرضونها في الاسواق ويكسبون منها ارباحاً جيدة نظراً لقلة وجودها عندهم

هذا وقد اصبح عـدد نخيل البرحي في بغداد وضواحيها اكثر من عددها في البصرة .

اول منشأ النخلة وزراعتها

من النـــواة

زراعة النخيل من النواة : ان طريقة زراعة النخل من النواة تتلخص بزرع النواة في الارض المناسبة المعدة لها وتسقى بقدر كاف من الماء حتى يتم للنواة ان تترطب وتنشق وتندفع نحو الاعلى في ورقة مستطيلة ، فهناك في ظهر النواة ندبة تسمى (النقيرة)(١) ومنها تنبت النخل من حبة صغيرة مدورة تكون في ذلك الموضع فاذا نزعت منها ونجمت فهي (نجمة) ثم هي (شوكة) ثم تصير الشوكة (خوصة) وهي (الحناصة) ، ثم تغبر اياماً ثم تطلع من الخوصة خوصة اخرى واخرى فاذا صارت ثلاثة خوصات سمي (القرش) ثم يتتابع الخوص حتى يكثر فيدعى السفيف ، وذلك قبل أن يعسب فاذا كثر خوصه قيل (عسب) وهو عسيب ثم هي (نسيفة العين)

---

(١) قال جل وعز : « فاذا لا يأتون الناس نقيرا » والله اعلم بتفسير القرآن فان كان التفسير على هذا ، فهذه امثال ضربها الله تبارك وتعـالى وخص بها نوى التمر دون سائر النوى .

معجمة اي نسغ اصله في الارض ثم هي (شعيب العين) غير معجمة لانها قد تشعبت دعوناها (شيشأة) واشاء قال : الرجحة .

ما شيت من نخل ومن شيشاء

واذا صارت خيساً فلا تزال اشأة حتى يعلم اذكر ام انثى . وعندئذ



(منظر فتان من اروع مفاتن الطبيعة وقد انعكست صور النخيل المغروسة على ضفاف نهر الصالحية في مرآة الطبيعة)

باسقات النخل في طلع نضيد	تهادى كالعذارى في الحلي
كأن النخيل الباسقات قد بدت	لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علقت من قلبها زينة لها	قناديل ياقوت بامراس عسجد

تكون (غريسة) اي معدة للتحويل لان الغرس هو تركيزها في الارض عندما يرى صاحبها ملائمتها لذلك . والنخلة النابتة من النواة يقال لها (شرية) فاذا حولت فهي (فصله) كما تسمى الآن قبل التحويل (غيباني) وتعرف بالدكله اي ان كل نخلة تغرس من اصل نواة تسمى (دقلة) والنخلة

التي تنبت من النواة لا تبلغ مرحلة النضج والأثمار الا في مدة تتراوح بين (١٢ - ٢٠) سنة واكثر. وليس هذا وحده هو الذي يجعل الاعتماد على زراعة النخل من طريق النواة ضعيفاً وغير صالح وذلك لعدم ضمان النتيجة من زراعة النخل بطريق النواة وعدم معرفة نوع التمر الذي تجيء به النواة لان النخلة التي تزرع بهذه الطريقة غير معروفة النوع وربما كانت فحلا عديم الجدوى والاكثرية تكون من هذا النوع، علماً بان النواة لاتجيء بنوع تمرها مطلقاً ولذا اطلق عليها العامة باسم - دكل - كما سمي بعض الحشائش التي تنبت في بساتين النخيل دون اصلها (بالدغل).

على ان هذا الشذوذ قد اتانا بشيء عجيب وجيد، واضاف انواعاً جيدة الى تمورنا كما هو الحال في تمر (البرحي) وغيره من الانواع الجيدة الموجودة في البصرة. والتي احتفظ الزراع بنوعها واهتموا بتكثيرها بطريق الفسيل اى (التال) كما سنذكره مفصلا في بحثنا عن زراعة الفسيل وانواع التمور.

ان النخل يزرع بالنوى في بلاد طي حيث يجعلون في كل حفيرة نواة او اثنتين او فوق ذلك الى عشر نواة ويعمقها في الارض فيوضع فيها النوى ثم يهال عليه التراب ويسقى بالماء، ثم يترك اياماً خمسة ثم يسقى بعد ذلك.

ويزرع النوى في آخر الشتاء مستقبلا الصيف، ويقال انه يجوز زرعه في كل زمان، الا ان هـذا الوقت انسب الاوقات، فيمكث النوى تحت الارض خمس عشرة ليلة الى العشرين ثم يطلع «واول اسمائها» «النقيره» كما ذكرناها مفصلا. (١)

---

(١) كتاب النخلة مخطوط لابي حاتم سهل السجستاني البصري ص١٦ إلى وجه ٢٠.

اول منشأ النخلة وزراعتها

من الفسيل او التـــال

النوع الثاني : زراعة النخيل بطريقة الفسائل « التالات » .

سبق ان ذكرنا عن زراعـــة النخلة بطريقة « النواة » وهي الطريقة البدائيـــة لدى البشر وتعتبر الاولى . والان نبحث عن كيفية زراعتها من الفسيل ، وهي الطريقـــة المتبعة الآن . قال الاصمعي في كتـاب « النخل والكرم » الذي نشره الدكتور « اوغست هفنر ص ٢٦١ » سنة ١٩٠٨ ، ما نصه : ـ

من صغار النخل يسمى « الجثيث » وهو اول ما يطلع من امه وهو « الودي » والهراء والفسيل » والفسيلة الصغيرة من النخل والجمع فسائل وهذا يصلح للزراعـــة « والراكب ، الصغار » والفسيلة تكون في اعلى النخلة لا تبلغ الارض ينبت من الفسيل في جذوع النخل ، وليس له في الارض عرق وجمعها « الرواكيب» ومفرده « الراكوب » (ويسمى الآن في البصرة بهذا الاسم ايضاً) هذا مايعني الفسيل الذي يكون ثابتاً مع امه في الارض ، انتهى .

ويقول ابو حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري : المتوفي سنة ٨٦٢ بكتابه النخلة المخطوط (٢) بعد غرس الفسيلة وارتفاعها تسمى « فتية » والجمع الافتاء حتى تفوت الايدي فاذا فاتت الايدي أن تنال رؤوسها فهي النخل الجبار ليس بالطويل ولا القصير (وتسمى الآن نشوة) واول اسماء الفسيل « الغريس » وذلك حين يكون خزاة « وخزة » وهي عود واحد في اصل امها ، حتى تصير على ثلاثة اعسبة او اربعـــة ثم هي « القلعـــة » ثم هي « الجثيثة » والجمع الجثيث وذلك اول ما تقلع من امهاتها يقال لها « جث » فـــلان فسيل ارضه وقد اجتث من النخل خمس فسائل اى قلعهن وتسمى

(١) كتاب النخلة مخطوط سهل السجستاني البصري ص ٢١ ـ ٢٧ .

الآلة التي ينزع بها الفسيل « المجثاث » والمجث ايضاً ويقال عند الغرس اجعل مع كل جثيثة نواة فأيتها بقيت ، بقيت ، فاذا طلعت الفسيلة يقال لها ـ ثاقبة الهوا ـ واذا فصلت الودية بكربتها من امها قيل « ودية منعلة » فاذا بانت الفسيلة من امها حتى تستغني عنها وتنفصل منها قيل فسيلة « بتيلة » .

وقيل لمريم عليها السلام : البتول ؛ والبتيلة ، ايضاً المنقطعة الى ربها



« ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً »

صدق الله العظيم «القرآن الكريم »

منظر من مناظر باسقات النخيل الجميل في مقاطعة (المحولة) بالصالحية .

وفي القرآن الكريم « وتبتل اليه تبتيلا » وفي الحديث نهى عن التبتل يعني الانقطاع من الناس كفعل الرهبان . واذا غرست (الودية) في ارض صلبة

قيل انها لا تكرم حتى يفقر لها والتفقير ان تحفر بئراً ثلاثة في ثلاثة في خمس ثم تكبسها بترنوق المسايل وبالدمن . والترنوق الذي يبقى في القدر من الطين الرقيق . قالوا والدمن البعر فيقال كم فقرتم يقال ماءة فقير او اكثر او اقل وانشدني الاصمعي :

ـ ما ليلة الفقير الا شيطان ـ

وهو موضع يغنى من الوحشة او شدة السير ، ولا يستغني المغروس من الفسيل عن السقي والري حتى ينتشر واذا غرست قبل وجهها قبال الشمال الى ان تنبت ، وانشد ابو حاتم :

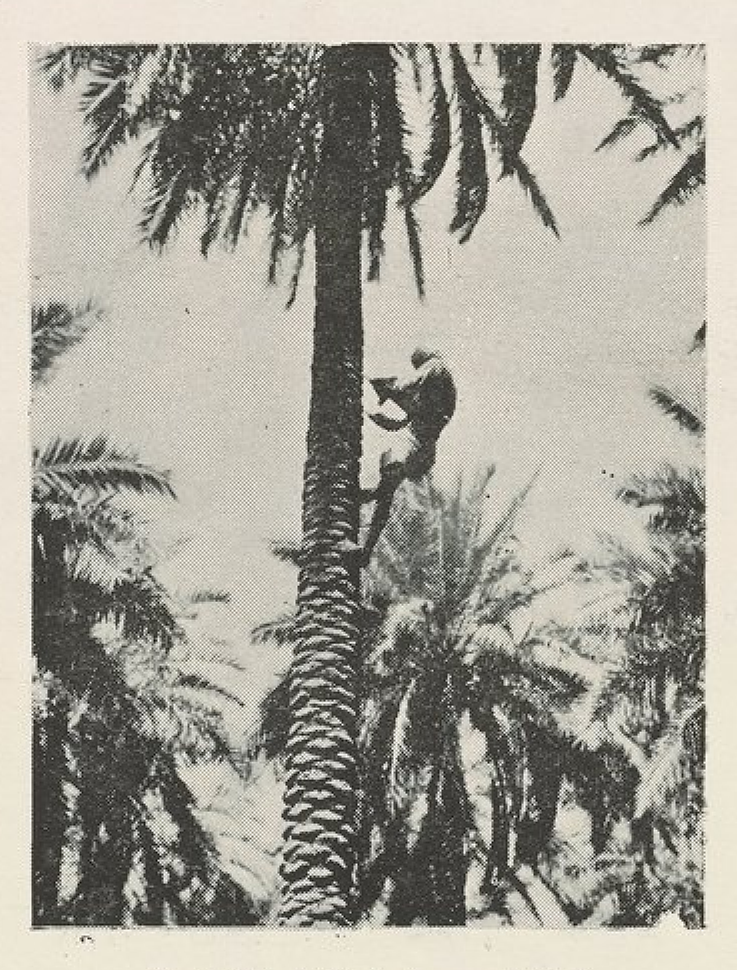
فبات يروي اصول الفسيل فعاش الفسيل ومات الرجل

قالوا : فهي « ودية » حتى تركزها في الارض ثم هي الغريسة مشت الحياة فيها واذا اخضرت حتى يخرج قلبها وتمخ شحمتها ويضرب عرقها وتخرج ليفها فهي « مؤتزرة » و « لفيفة » ثم هي ، عالقة فاذا خرجت لها سعفات بعد غرسها قيل قد انتشرت ويقال قد اجتأل الفسيل اذا انتشر وانتفخ وانشدنا الاصمعي :

جاء الشتاء واجتأل القنبر

يريد تنفش القنبر والواحدة قنبرة من الطير . ويقال لفلان من المنتشر كذا وكذا . وحينئذ تمكن ويثبت عرقها وتعض الارض وتنتشر قمتها وتسمن شحمتها . فاذا اخرجت قلباً او قلبين قيل قد انسعت وانشصت فاذا صار لها جذع قيل قد قعدت وفي ارضه من القاعد كذا وكذا . فاذا اطعمت قيل مطعم ثم هي حاملة وحامل ، فاذا حملت وهي صغيرة قيل في ارضه من المتهجنات كذا وكذا ، وقيل هي الهاجن ثم يرحى جذعها يعني يستدير فهي كتيلة وجمعها الكتلان كما يقال القضبان وحينئذ تنالها الشاة والكلب فلا تكاد ثمرتها تسلم ثم تمتنع اذا طالت فاذا صار لها جذع يتناول منه المتناول فتلك النخلة العضيد فاذا فاتت اليد وارافت فهي الجبارة والجمع الجبار وقوله

ارقت اى لم يقدر على ثمرتها حتى ترقى اى يصعد عليها ويسمى الحبل الذي يصعد به « الـكر ، والمرقاء ، والحلقــة » وتقول الا كرة بالبصرة هو « البروند » وهو بالفــارسية الدارجه البربند ، (كما يقال الآن في البصرة الفروند ، وفي بغداد بالتبليا) وكما يقال البربند الملاح وهو خطأ لانه لايقع



كيفية الصعود على النخلة المتبعة في العراق
بواسطة (الفروند ، او التبلية)

على الصدر كما يقع بربند الملاحين لان « بر » بالفارسية الصدر ومعنى البند الحبل اي حبل الصدر (واما الفروند الذي يستعمل الآن فهو حزام يتسلق به الفلاح النخلة ويحفظ نفسه من السقوط) . انتهى (١)

ولكن الصواب « كمربند » لانه يقع حبله على الاست ويقال للكمر بالنبطية « تبليا » (فمن هذه الاسماء المتعدده اصطلح اهل البصرة واهل بغداد بعد مرور اكثر من الف سنة على تسمية هذا الحبل الذي يتسلقون به على النخلة في البصرة « فروند » وفي بغداد وتوابعها « تبليا » والاسمان المذكوران ليسا عربيين بل تعربتا مع مرور الزمان) واسم الحبل باللغة العربية « المرقاء » فاذا ارتفعت الجمارة فطالت فتسمى الرقلة . واذا وصف الرجل بالطول ، قيل كأنه رقلة (كما يقال الآن للطويل ، فلان طوله طول النخلة) ويقال للنخلة الطويلة الشماء والباسقة وفي القرآن الكريم (والنخل باسقات) وقالوا اذا انجردت النخلة وسلسلت اى وقع كربها وطالت فهي قرواح والجمع القراويح . قال الاصمعي وكل شيء افرط طولا فهو مهجر ايضاً قال ومنتهى عمر النخلة اذا نقد جذعها ومالت قمتها ودنت من الموت واذا دقت النخلة فهي صعلة والصعل في الرؤوس فاذ صغر رأسها وقل سعفها فهي عشة وقال شيخ من العرب : سئل رجل منا ما فعل نخل فلان فقال عشش من اعاليه وجمر من اسافله (٢) .

---

(١) من كتاب النخلة الى ابي حاتم سهل بن محمد بن عثمان بن يزيد السجستاني البصرى مخطوط من وجه ٢١ الى ٣٠ .

(٢) نفس المصدر .

فن سعفها وليفها مايستعمل للبناء والحطب والحصر والحبال وتصنع منه الاطباق والقفف والخواصر والاسرة والكراسي والمراوح اليدوية والطاولات والاقفاص منها للطيور والبلابل ولنقل الفواكه ومظلات البيوت وتسقيف الغرف ومنها تعمل الاعمدة والابواب . وكان اهالي البصرة اذا شيدوا داراً أو مسجداً فجميع ما يحتاجونه من الاخشاب كانت تعمل من جذع النخلة حتى كانوا يعملون الـ (امهاد) وهي السرر للاطفال من جريد النخل وكثير من الحاجات ولو أردنا ذكرها لبلغت الف مادة يعمل منها وآخرها النوى الذي يستعمل كوقود ولعلف الحيوانات .

ونوى النخل عظيم البركة جداً حيث تعلف بها الابل حتى تسمن وتكثر شحومها فربما وجدوا في ابعار الابل النوى الصحاح بالابطح بعد شهر ونحو ذلك وتقوى الابل بذلك على حمل المحامل الثقال . وتعلف الصفايا من الغنم بالنوى ايضاً ، فتكثر البانها ، ويباع من النوى كمية عظيمة . وكانت فائدة النوى معلومة ويتعاطون بتجارتها كما هي الآن في البصرة وفي كل موسم يجنى من نتيجة تفشيق التمور التي تكبس وتعبأ بالصناديق وترسل للاسواق التجارية في العالم ما لا يقل عن خمسة عشر الف طن وهذه ذات قيمة لابأس بها وكلها تشحن الى الخليج العربي لتكون غذاء للحيوانات كالغنم والبقر ويحتفظ اهالي ناحية الزبير بكمية ضئيلة منها يعطونها الى اغنامهم في فصل الشتاء وتكون نسبة النوى من الانواع الثلاثة التي ينزع منها النوى وهي التمر الحلاوي ونسبة النوى فيه (ثلاثة عشر كيلو) في كل مائة كيلو ومن الساير اربعة عشر ومن الخضراوي عشرة فهذه النسبة هي المعول عليها في كل المعاملات الجارية عند التجار في البصرة كحد

للتمور التي يستخرج منها النوى .

كما ان بعض التحليلات التي قامت بها جمعية التمور العامة في العراق اعطت بعض المعلومات الاولية عن الفوائد التي وجدتها في التمور من الوجهة الغذائية والصناعية والكمياوية .

يقدر معدل السعرة الحرارية التي يبعثها الباون الواحد من التمر (١٢٧٥) سعرة وهي اعلى نسبة لأية مادة غذائية ويحتوي التمر على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي من زلال وشحم واملاح وهايدرات الكاربون والسكر في مركب سهل الهظم والتمثيل ، ومادته السكرية قابلة للتبلور ليصنع منها سكر هذا وقد توصلت الابحاث الى امكانية استخراج مسحوق (الداتامين) الذي يشبه مسحوق الكاكاو من التمور كما ان بعض الادوية التي تصلح لمعالجة الروماتزما وامراض العيون قد اكتشفت في التمر وفيها نسبة مهمة من الزيت تجعلها صالحة لصناعة الصابون كما تصلح لتحضير زيت الطعام من النواة وان بالامكان استعمال النوى كمادة اولية للحرير الصناعي .(١) مع العلم انه لا يوجد في اللحم الا ١٠٩٦ سعرة حرارية وفي البيض ٧٣٤ لكثرة الماء فيه وانه فوق هذا وذلك يحتوي على قدر من فيتامينات ا ـ ب ـ ج .

الطلع نور النخل

ناتي هنا على ذكر ما كتب عن طلع النخل قبل اثنى عشر قرناً للهجرة : كما ذكر ابو الحسن علي بن اسماعيل النحوي الاندلسي المعروف بإبن سيده المرسي المتوفي سنة ٤٥٨ هـ وسنة ١٠٦٥ ميلادية . ومن كتابه النخل (نقلا عن كتاب النخلة لابي حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري المتوفي

---

(١) كما جاء في التعليق من قبل الاستاذ فؤاد جميل في ترجمته لكتاب في بلاد الرافدين صور وخواطر) بقلم ليدي دراور صحيفة ١٧٨ .

سنة ٢٤٨) ، ـ اول العلائم بطلوع طلع النخل ـ فاذا ألم النخل ان يطلع احمر ليفه ونشرت شحومه وبانت من النخلة وتطامنت تفرج للاطلاع ثم يبدو الاطلاع وهو أن تخرج الكوافير « والواحدة كافور » وهو وعاء الطلعة وقشرها . واما الشحوم فهي جمارة النخلة . ثم يقول كشفوا عن (الوليع) قشره ليلقحوه ويقال « للطلع ـ الوليع » وهو الذي في جوف الكافور (قشر اللقاح) وعنداخراجها الطلع قيل نجمت الكوافير وقد ابدت نواجمها مفردها « ناجم » اي طلع النخل ، والكافور وعاء طلع النخل واذا انصدعت الجمارة عن الطلع فبدا ، قيل فلقت النخلة اي انشقت عن الكافور



« احدى مناظر الخورة ـ نهر الخورة في بساتين البصرة »

وهو الطلع (ويقال الآن في البصرة فدغ النخل) وقال الاصمعي : اتانا زمن (الجباب) اي التلقيح للنخيل ، كما قال ابو عبيد (ابرت النخلة) ابرا وابرته ، اي لقحتها .. واسم ما يلقح به اللقاح « بالفتح » الابور

مفتوح الهمزة ويقال لقح النخلة تلقيحـــاً ـ وابره يؤبره ابرا ـ تلقح بطلع الفحل والابران تضرب في الكافور شماريخ ثلاث ضربات فتنفض فيه طحين شمراخ الفحال ويقال لذلك الطحين (الصواح) يؤتى من الذكور وتنفض في الاناث فيطير غبارها في وليع الاناثفبذلك تلقح . فاذا فرغ الناس من اللقاح فهو (الاجمار) يقال قد اجمر الناس اي فرغوا من اللقاح يقول ابو حاتم واذا اردت تلقيح النخلة عصبت شماريخها بشقة خوص ثم تنتظره (جمعة) وتطلقه وانشد ابو عبيد :

ولي الاصل الذي في مثله   يصلح الابر زرع المؤتبر

فاذا (استنيته) جمعة ثم اطلقته. فله « نفضه » و « سمطه » و «حنتته» (اي ينفض ويحت ثم يمسك الحمل بعد اللقاح) وحينئذ يتايم البسر يخرج ثلاث في قمع وهو (الجذم) فتيبس اثنان وتبقى واحـــدة ومنه ما يكون صيصاء ـ أي شـيصاً ـ ثم تسقط ثم يقال (فصل) وهو أن تبين خلف البسرة من القمع ثم تصير بعد ذلك جذماً وجذراً ثم يقال قد (عقد) واذا اخضر (قيل قد خضب النخل) كما يقال في البصرة (صار حبابوك) وفي بغداد يقال (خلال الطوش) مقدار حبـــة الحمص ثم (يحصل) والحصل صفته صفة حب المحلب . وسألني عمارة بن عقيل ونحن في البستان وقـــد (حصل) النخل بعـــد أن صارت حبته ظاهرة ، فقال لي : الى كم يدرك هذا قلت له الى شهرين قال : هذا الحاصل قال : ثم هو (البلح) واهل البصرة يقولون الخلال والواحدة (بلحة) وخلاله قال : فاذا بلغت البلحة ان تخضر وتستدير قبل ان تشتد ثم هو البلح ما دام اخضر (ويسمى الآن في البصرة الجمري) الى ان يغلظ النوى فاذا فصل اللون الى الحمرة اوالصفرة فهو البسر (ويسمى الآن في البصرة الخلال) ويبلغ اقصى لونه . والبلح (السياب) والواحدة سيابة وعند طلوع الجوزاء تم اوائل البسر فاذا كثر حمل النخلة قيل قد (حشكت) . يقول ابن سـيده المرسي الاندلسي اذا

اصفر او احمر فقد (اشقح) وهو قبل أن يحلو فاذا طاب سمي (الزهو) واحدته زهوة وقد ازهى النخل وقيل احمرت البسرة وهي حمراء الجنس قيل لها زهوة فاذا تغيرت البسرة الى الحمرة قيل هذه (شقحة) ويسمى عذق النخلة « العرجون » .

النخلة وادوار تكوين حملها وتمرها

وما سميت بها من اسماء من ابتداء تلقيحها
الى حين نضوجها في القديم

انشد ابو حنيفة :

كنانية اوتاد اطناب بيتها ... اراك اذا صافت به المرد شقحا

وقال ابو عبيد : (القشم) البسر الابيض الذي يؤكل حلواً قبل ان يدرك . ويقول ابو حنيفة : (رطب) البسر ، ويقول سيبويه : وهي (الرطبة) والجمع رطب . ويقول صاحب العين ، رطب النخل ، ويقول ابو عبيد : اذا ابصرت فيها الرطب قلت (قد اضهلت) واذا بدت في البسر فقط من الارطاب فذلك « التوكيت » فاذا اتاها التوكيت من قبل ذنبها قيل (ذنبت) واذا ارطب جانب منها فهي «الشمطانة» واذا ارطبت من وسطها فهي « معضدة » واذا ارطبت من حول تفروقها فهي « غسيسة » فاذا دخلها كلها الارطاب وهى صلبة لم تنهظم بعد فهي « جمسة » ، فاذا لانت فهي « ثعده » ، وجمعها ثعد .

وقال صاحب العين : هو الرطب ، ويقول ابو حنيفة : « المثلث » الذي رطب ثلثه ، فاذا كان اكثر من ذلك فهو « المجزع » واذا رطبت الى موضع القمع فهي « محلقن » وقيل اضرفت النخلة نصف حملها وكان نصفه رطباً او ثلثه فاذا بلغ ثلثها فهي « حلقانة » ويقول ابو عبيد : فاذا جرى

الارطـاب فيهـا كلها فهي « المنسبتة » ، فاذا نضجت البسرة كلها سمي « خالعا » ، فاذا انتهى نضجه سمي « ثغراً » ، وقد نضج البسر وانضج صار رطباً وانضجته ايامه ، وكذلك جميع (التمر) ، فاذا صارت الرطبة في حد التمر فقد « تمر » فاذا يبس شيئا فقد « قب » ويقال للطلعة قبل ان تفلق « ضبة » والجمع ضباب وانشد ابو عبيد :

فاخرات ضروعها في ذراها　　　واناض العيدان والجمار

معالجة التمر للارطاب والايباس

ـ أي كما يعمل الآن الرطب بالشمس ويسمى الرطب المشمس ـ

يقول ابو عبيد : اذا ضرب العذق بشوكة فارطب ، فذلك المنقوش ويقول ابو حنيفة : اذا وضع البسر في الشمس ثم نضج بالخل ثم جعل في جـرة فذلك ـ المغموم والمخلل ـ فاذا وضع في الشمس حتى ينضج فهو « العمق » وقال وما نضـج على العذق فهو « الذوى » واذا شقق البسر وشمس فهو الشسيف وقد شسفه والمشدخ بسر يغمز حتى ينشدخ ثم ييبس واذا تقشر البسر « تفضح » ويقول ابن دريد : « التمر الربيد » الذي قد نضد في جرة ونضح عليه الماء وقال ابسلت البسر طبخته وجففته وقال ابو عبيد : فاذا بلغ الرطب اليبس فقد صلب فاذا وضع في الجرار وقد يبس وصب عليه الماء فذاك « الربيط » فان صب عليـه الدبس فذاك « المصقر » والدبس عند اهل المدينة يقال له « الصقر » وقيل هـذا رطب صقر أي له صقر وهو عسله . وقال ابو عبيد : « الثجير » ثفل عصير التمر وقال ابو حنيفة : اذا لم يبلغ البسر كله فيوضع في جون او جرار فذلك « الوضيع » (١) .

---

(١) كتاب النخل لابن سيده المرسي الاندلسي وكـتاب النخلة لابي حاتم سهيل السجستاني البصري والنسختان مخطوطتان في المكتبة العباسية في البصرة .

صرام النخل وخرصه

كما يقال الآن (وقت القصاص) واوله الخرص وبعدها الضمان

قال ابو عبيد : اذا صرم النخل (اي قص حملها) فذلك القطاع وقال ابو حاتم : اجز القوم حان جزاز نخلهم وغنمهم وزرعهم وانشد ابو عبيد :

انتم نخل نطيف به فاذا ماجز نصطرمه

النخل طاف به المجتزم - اي الخاروص ، وقال حزرت النخل احزره « خرصته » وقال ابوعبيد : « جزمت النخل خرصته » وقال ابن السكيت: « خرصت النخل » اخرصه خرصاً . وقال سيبويه : الخرص المصدر والخرص الاسم ويقول ابو حاتم : اي الخارص يقال خرصه ويقال خرص ثمرته كذا وكذا ، كما جرت العادة الآن في البصرة في كل سنة عند حلول موسم الثمرة يخرج الخواريص لتقدير ثمار النخيل .

اختراف النخل ولقط ماعليه

كما يسمى الآن في البصرة الطياشه والشنانة

يقول ابو حنيفة :

الاختراف لقط التمر بسراً كان او رطباً ، كا يسمى الآن في البصرة « الطياشه » والخارف اللاقط والحافظ للنخل « والمخرف ، الزنبيل » الذي يخترف فيه وما اشبهه . واذا اشترى الرجل نخلتين او ثلاثة الى العشرة يأكلهن قيل اشترى مخرفاً جديداً ويقال : خرج الناس يتكربون اي يلقطون ما بقى في الكرب من التمر . ويقال الآن في البصرة « يتشننون » وقال صاحب العين : القطف ما قطفت من التمر . وفي الآية الكريمة : (قطوفها دانية) والقطاف اوان قطف التمر . ويقول ابو حنيفة اشتمل فلان خرائفه لقط ما عليها من الرطب الا قليلا وتدعى البقية « شملا » هو ما يلقط بعضه

من الذي يبقى في العذق . وقيل اذا قل حمل النخلة قيل فيها ـ شمــل وقيل شملت النخلة ـ اذا كانت تنفض حملها . ويقال انجى النخل واجنى واتانا بجناة طيبة اي برطب اجتناه .

بيع التمر اذا اصبح رطباً

كما يقوم به تجار البصرة الآن واسمه القديم الاجتزام

يقول بن دريد : « الاجتزام » شراء النخل اذا رطب فان اشترى ما



« منظر رائع لنخيل البصرة أثناء جنى الرطب »

في رؤوس النخل تمراً فذلك المزابنة التي نهي عنها وقال الاعشى : « كالنخل طاف به المجتزم » .

ولا تزال هذه الحالة جارية بين ملاكي تمور البصرة والتجار ولكن

الاقلية منهم يعرضون ثمار حاصلات تمورهم في الوقت الحاضر على «الضمان» «وجمعه الضمانون ، ومفرده ضامن» وقال الحرث : يقال ـ اجتزم ـ فلان نخلا مكافيء . والجزم ان يشترى ثمر النخل في رؤوسها ويقال لا تجزمها حتى تحل اى حتى تدرك .

رفع التمر ووضعه بعد الصرام

اي جمع التمر بعد القصاص من النخيل ووضعها في الجواخين

ويقال للموضع الذي فيه التمر اذا ـ صرم ـ المربد ـ والمسطح ـ والجرين ـ وربما خشوا عليه من المطر فيجعل في المربد حجر ليسيل منه ماء المطر واسم ذلك الحجر ـ الثعلب ـ واهل نجد يسمون المربد الجرين ويسميه اهل اليمامة المسطح ويقول اهل البصرة ـ الجوخان ـ والجواخين (والى يومنا هذا يستعمل هذا الاسم في البصرة) . وزعم قوم من اهل المدينة وناحية اليمامة ان الشعرى (وهو كوكب لم تطلع قط الا على تمر في ـ الطايات ـ) يعني المرابد ويقال في طاية فلان تمر كثير .

وكل مربد له مخرج ماء مخافة المطر ويسمى ذلك المخرج « جحر الثعلب » .

جلال التمر واوعيته وبعض المصطلحات القديمة والحديثة

يقول صاحب العين : (الجلة) وعاء يتخذ من الخوص والجمع جلال والنوط : الجلة الصغيرة فيها التمر (والى الآن تسمى في البصرة ـ الجلة ـ اذا كانت كبيرة ـ والزنبيل ـ اذا كانت صغيرة) ويقول ابن السكيت : هي ـ القوصرة وابن دريد ـ السلة ـ وهما من اوعية التمر ويقول سيبويه : سلة وسلال . وابن السكيت يقول : الوقيعة هذه تتخذ من العراجين والخوص مثل السلة والخصف واحدتها خصفة وهي الجلة العظيمة التي تكون عدلا

والجمع خصاف . والقليف الجلال (الواحدة قليفة) . والجلال كلها سفائف الواحـــدة سفيفة وقد اسففت الخوص نسجته ويقول صاحب العـين : (الزنبيل « القفة » والجمع زبل وزبلان) يقول ابن دريد : الذي يقلع به التمر يسمى (الصيصية ، والصيصة) كما يسمي الآن في البصرة والمفصوع من التمر (المنزوع نواه) وقيل المنزوع قشره .



« احدى مناظر انهر البصرة الرائعة »

عصير التمر

الثجير ثفل عصير التمر : الصقر . عسل الرطب والدبس عصارته من غير طبخ واذا لم تمسه النار فهو خام وهو افضل .

القمـــع

والقمع ما التزق بالتمرة وجمعها اقماع وهو ـ الثفروق ـ علاقتة ما بين القمع والنواة ما يلتزق به القمع من البسرة او التمرة . ونخلة (السنهاء) هي (المعاومة) التي تحمل سنة وتخلف سنة ، يقال عاومت وسانهت فاذا لم تحمل قيل نخلة ـ حايل وقد حال نخل فلان .

اسماء التمور القديمة واسماء النخيل

وقـــدم النخـــلة

التمر اسم عربي يقابله باللاتينية Palmula Dactylus ـ بالمورلاد . دا كيلوس ـ وهو عبارة عن تمر نخيل من فصيلة النخيلات Palmiers واسمه بالبابلية (كشمارو) J'shimmaru مأخوذ من الكلمة السومرية Jishimmar واسمه بالآرامية (دقلا) Digla وفي العبريـــة معروف باسم (تامار) يطلق على التمر والنخل معاً . وقد سمى العرب بناتهم باسماء كثيرة استقوها من مشتقات النخل والتمور كتمره ورطبه وتاله (التاله هي التالو الاسم الوارد في المصادر المسمارية القديمة للفسيل) ونخيلة (تصغير النخلة) كما سمى العبريون بناتهم باسم (تامار) كناية عن حلاوة التمر . وقد كانت ابنة النبي داود تدعى تامارا (١) .

(قدم النخلة وشريعة حامورابي)

لا يعرف بالضبط متى عرفت النخلة اول مرة ولـكنه من المتفق عليه

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٠

انها اقدم شجرة عرفتها الارض او انها من اقــدم الاشجار على الاقل وكونها اقدم شجرة اثبتته اقدم الآثار للنحت والتصوير والتشريع وما ورد عن النخلة في بطون التواريخ القديمة والاساطير والكتب المقدسة الموغلة في القدم . وقد ذكر عن النخيل والتمور كما ورد في كتب التاريخ وفي كتابات عصر فجر السلالات (٣٠٠٠ ــ ٢٤٠٠ ــ ق . م) وكثرت الاشارة في الكتب السماوية الى النخل والتمور وتناولته شريعة حامورابي بالذكر في التعامل (وقــد خصت شريعة حمورابي المادتين الرابعة والستين والخامسة والستين بتلقيح النخيل قضت الاولى على انه : اذا اعطى رجل بستانه الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح ان يسلم ثلثي حاصل البستان الى صاحبها طوال مدة شغله في البستان ويأخذ لنفسه الثلث . وتنص المادة الخامسة والستون على انه : اذا اهمل البستاني ولم يلقحه وسبب تقليل الحاصل فعليه أن يؤدي ايجار البستان على اساس البساتين المماثلة) .

وقد روى بعض علماء التلمود ـ في القرن الرابع الميلادي ـ انه سمع من بعض الفلاحين ان هناك نوعاً من التمور يرجع تاريخ غرسه الى ايام آدم (براخوت ١٣ ــ وسوطاً ٤٦ ب) (١) .

هذا هو النخل في العهد القديم وهو الذي يكاد يجمع الباحثون النباتيون على انه من صنع تربة العراق وحدهــا دون سواها اذ لم تتوفر لديهم اية معلومات عن زراعته وآثاره في بقيــة الاقطار واذا كانت بعض البلاد الاخرى قد تمكنت من زراعة النخيل فانما نقلته عن ارض العراق في مناسبات وظروف شتى ولكنها مع ذلك لم تستطع مزاحمة العراق في الزراعة والانتاج لتوفر شروط انباته في هذه البلاد اكثر من سواها (٢) .

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً لجعفر الخليلي ص ١٠ و ١١ واخرجه عزرة حداد .

(٢) كتاب البصرة من منشررات جريدة الهدف ص ١٧١ .

وهناك مادة اخرى في شريعة حامورابي هي المادة ـ ٥٩ ـ التي تنص على فرض غرامة نصف ـ من ـ من الفضة التي تساوي ـ نصف اوقية ـ عن كل نخلة تقطع وهذه غرامة باهضة بالنسبة الى الحالة في ذلك الزمان .

نعوت التمر

قال ابن دريد : ـ تمر ـ حمت ـ شديد الحلاوة ـ ويقال تمر ـ خندريس ـ قديم ـ والصيغل التمر الذي يلـتزق بعضه ببعض ويكتنز فاذا فلقته رأيت فيه كالخيوط ،

آفات التمور قـديمـاً

اذا لم تقبل النخلة اللقاح ولم يكن للبسر نوى قيل (صأصأت النخلة) وربمـا كان له نوى ضعيف وهـذا النوى يسمى نوى (العقوق) ونوى (العجوز) ويقول ابو حنيفة : هو (الشيص ، واحدته شيصة) وكـذلك يقول الحشف . ما لم ينم من التمر فاذا يبس فسد وصلب وقد حشفت النخلة وكذلك القشم من التمر الحشف الرديء ، وكذلك سمي (القسب) ليبسه وقلة صقره (اي دبسه) (١) .

اعراء النخـل

اي النخلة التي تعزل عند المساومة للاكل ويقـول ابو حنيفة : اذا (اخرفه) نخلة يأكل ثمرتها فتلك النخلة تسمى (العرية) وقد اعراه اياها ويقال للعريه الطعمه والجمع طعم .

كما ان هذه الحالة لاتزال جارية في البصرة ، فاذا اراد احد الملاكين بيع ثمار نخيله يعزل له مقدار عدد محـدود من انواع النخيل اما ان تكون (برحي) او نوعاً آخر الى (المرطاب والكيل لبيته) .

---

(١) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه ٦٣ـ٦٤ مخطوط .

انواع الفحول القديمة

الفحول المشهورة عند اهل المدينة تسمى العتيق ، يلقحون به نخيلهم والتلقيح بفحل العتيق لا تنفض نخلته ولا تصاص اي لا تصير ـ شيص ـ ولا تمرق ـ وهو شبيه للفحل ـ الغنامي ـ بالبصرة الآن) فاذا كان الفحل ليس من العتيق قيل هو فحل ـ اللون ـ كما يقال الآن في البصرة هذا فحل ـ خكرى ـ والالوان ـ الدقل ويسمى ذلك الفحل (الراعل) لان الرعال الدقل والواحدة رعلة ، كما يقال في البصرة على كل فحل نبت من النواة يسمى (خكرى ، غيباني)(١) .

اجناس النخل القديمة والتمور

قال ابو حنيفة : الاجناس والجنوس وانشد .

تخيرتها صالحات الجنوس   لا استميل ولا استقيل

ابو عبيد : كل جنس من النخل لا يعرف اسمه فهو جمع ـ ابو حنيفة : كل ما لا يعرف اسمه من التمر فهو (دقل) واحدته دقله ويقال للدقل (الالوان) واحدها لون ومن اجناسها الخصاب وهو النخل الدقل الواحد خصبة (هذه النخلة لا تزال موجودة في البصرة وحملها كثير ولونها احمر وتؤكل رطباً ويتأخر حملها الى شهر كانون الثاني) ويقول ابو حنيفة : (والخصاب) نخل الدقل الواحدة (خصبة) النخلة الكثيرة الحمل . ومن التمر (الشدن ، والهيرون ، والهنم) وقيل الهنم التمر ايا كان (٢) .

---

(١) كتاب النخلة لابي حاتم السجستاني وجه ٤٧ـ٤٨ مخطوط .

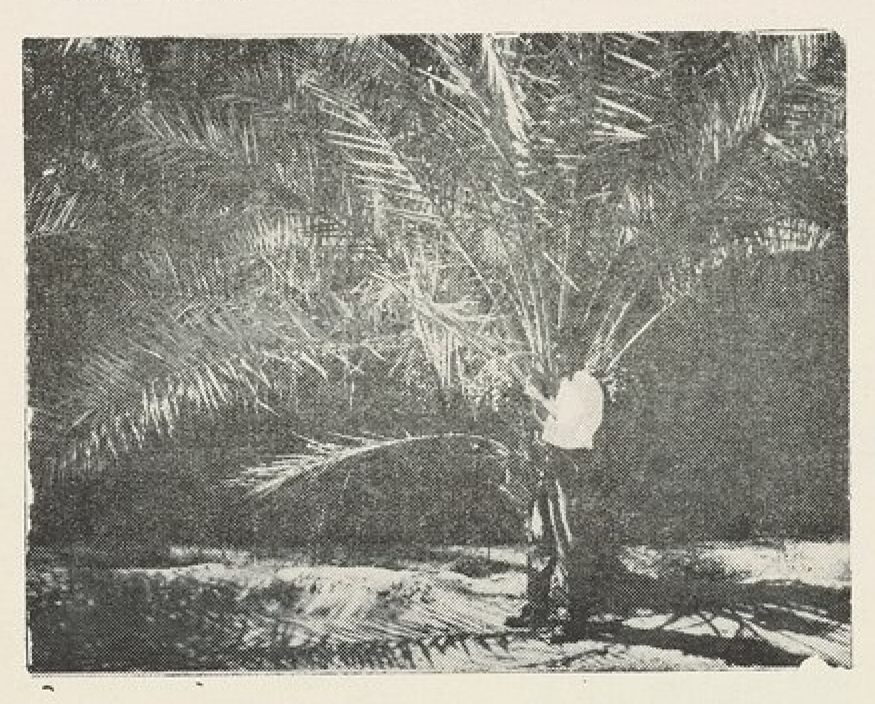
(٢) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه ٦٥ الى ٧٢ .

اجناس التمور القديمة

وبعض اسماء تمور البصرة التي كانت معروفة

عند سكانها في الزمن السابق

يقول ابو حنيفة : ـ وام جرذان ـ نخلة تحبها الجرذان فتصعدها فتأ كل منها ولذلك سميت ام جرذان . وروى الاصمعي : عن نافع ابن ابي نعـيم ، ان رسول الله (ص) دعا لام جرذان مرتين فزعم اهل المدينة انها اصبر على اللقط من غيرها . وام جرذان بالمدينة مثل (البرني) بالبصرة تلقط ابداً حتى لايبقى عليها شيء (ونظيرها الآن تقريباً تمر ورطب البرحي في البصرة) واما نخلة البرني ولا تزال باقية للآن في بساتين البصرة . ثم يأتي تمر (سهريز)



النخلة وهي ـ نشوة ـ اول سنة حملها

مأخوذ من حمرة اللون ونظير السهريز باليمامة (الجذامي)وهو اصفر صغار (وشبيهه الآن رطب الليلوى - في البصرة) ثم نخلة تمرها (نرسيانه) ويوجد مثلها في البصرة الآن وتسمى (نيرسي) وهو جيد (رطب وتمر) وعدده قليل اليوم .وتمر (سكرى) كذلك موجود منه الآن في البصرة . وتمر (الصغرى) تمر يماني اصفر يجفف بسراً وتمراً (قندة الرقاع) تمرته بين التمرة والقسبة (علكة وتمر) - الخضرية - تمرة خضراء وكأنها زجاجة تستظرف للونها وتمر (زب رباح) من تمر البصرة في السابق ويسمى الآن (اصابيع العروس) حسب ظننا (وتمر الهلباث من رطب البصرة وكذلك من رطبها (بسر الجهندر ، وبسر المجدر ، والجناسري ، والخوارزمي ، والباهين ، والطيباب ، والغواني ،والعمري ، واما البرشومة ، والشقمة) وهما ابكر نخل البصرة وتسمى القسب ، والعشواء : من متأ خر النخل حملا (مثل نخلة الخصاب ورطبه احمر ، ونخلة الهلالي رطبه اصفر في البصرة الآن) والباهين نخلته بهجر لا يزال عليها السنة كلها الا شهراً واحداً طلع جديد وفي البصرة نخلة يقال لها (العمانيه) مثل الباهين وكذلك تمر يسمى (تعضوضة) وهي تمرة طحلاء كبيرة رطبة صفرة لذيذة من جيد التمر وشهية وهي تحمل بهجر الف رطل ؛ وايضاً تمر الجدم والعشوان : نوع من النخل والتمر والبيدخ ، نخلة معروفة ، ومعاليق وهي نخلة معروفة ايضاً ، وهو نوع من التمر لا واحد لها .

والناقم : نوع من التمر ، والعجمضي ، والعدائم ، نوعان من الرطب بالمدينة . والعرف - البرشوم

قال ابو عبيد تمرت القوم اتمرهم اطعمتهم التمر ، صاحب العين ، وتمرتهم كذلك ، ابو عبيد اتمر القوم كثر عندهم التمر (١) .

---

(١) كتاب النخل لابن سيده الاندلسي وجه ٦٥-٧٢ .

طريقة تلقيح النخل

اشهر انواع فحول النخيل في الوقت الحاضر في البصرة

ذكرنا في فصل سابق عن هذا الموضوع وصفاً كاملا للنخلة في بدء تكون طلعها وكيفية تلقيحها كما كان قديماً وفي هذا البحث سنأتي على ما يعقب خروج الطلع للبدء بعملية التلقيح حديثاً . فالنخلة الانثى لا يمكن لها ان تعطينا ثمراً الا اذا تم تلقيحها في كل سنة من فحل اى من ذكر النخل وهذا ما يجعل النخيل خاضعاً لقوانين الطبيعة كما هو الحال في الانسان . فكما ان الله عز وجل خلق الانسان وجعل منه الزوجين الذكر والانثى كذلك خلق من النخلة ذكراً وانثى . وهناك ادوار متعاقبة في الحياه تمر على النخيل كما تمر على الانسان ادوار الطفولة ، فالشباب فالكهولة والنخلة كذلك فهي في دور الفتوة والخصوبة تعطينا تمراً طيباً وتلد نخيلا صغيرات (الفسائل) وتسمى في هذا الدور (النشوة) ثم تكف بعد ذلك عن تفريع الفسائل كما تكف المرأة عن الحمل والولادة ولكنها تبلغ الذروة في انتاج التمر اذ تتوفر لها المواد الغذائية التي كانت توزعها على الفسائل وتسمى في هذه المرحلة (الربعية) حتى اذا ما تعاقب عليها الزمن تدخل في سن الضعف والخور فيقل ثمرها وتسمى عندئذ (العيطة) الطويلة وفي هذا الدور يهمل تلقيحها عادة ، هذا وان معدل عمر النخلة يتراوح ما بين مائة ومائتي سنة. وعند تلقيح النخلة الانثى عادة من النخلة الذكر هناك طريقتان لاتمام ذلك.

الطريقة الاولى : ـ وتتلخص بجمع (طحين اللقاح) فيقطع العذق بعد أن ينطلق من غلافه من الفحل ويوضع في محل نظيف يقابل اشعة الشمس قصد تجفيفه وانفصال حبوب اللقاح من اغلفته وحيث يجف الطحين ويتجمع في العناقيد يوضع في كيس صغير من الخام ثم يربط هذا الكيس بعود بطول خمسين سانتمتراً تقريباً وحينذاك يتسلق الفلاح النخلة (الانثى)

ويبدأ بشق غلاف العذق اذا لم يكن قد انشق بعد بواسطة (المنجل) حتى يظهر العذق بجميع عناقيده المتراصة (ولا يجوز شق الغلاف الا بعد ٢١ مارت من كل سنة والعادة ان يبدأ التلقيح من ١٠ من شهر مارت الى نهاية شهر نيسان اما اذا كانت مغلوقة قبل هذا فيجرى تلقيحها كالمعتاد) . ثم يدنى كيس اللقاح من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكا كاً حتى يطمئن من تسرب طحين اللقاح من الكيس الى تلك العناقيد . ويستحسن اعادة التلقيح مرة ثانية اذا اعقب التلقيح الاول هطول المطر .

الطريقة الثانية : - وهذه الطريقة هي التي يتبعها الفلاحون غالباً في بساتين البصرة وتتلخص : بان يتسلق الفلاح النخلة الانثى حاملا معه عدداً من علوب اللقاح المأخوذة من الفحل فيضعها في وسط عذوق الانثى .

وهناك طريقة ثالثة : - لحصول التلقيح بواسطة الرياح تحدث في البساتين المكتظة باشجار النخيل الا أن هذه الطريقة لا يعتمد عليها بتاتاً وغير مضمونة الوقوع ولا يمكن لها ان تعطينا حاصلا جيداً ويستثنى من ذلك النخلة الطويلة التي بلغت دور العيطة والتي يستصعب صعودها الفلاح فيتركها تتلقح بهذه الطريقة (١) انتهى .

ان مقدار اللقاح لكل مائة نخلة انثى يكفيها من اربعة فحول لقاح .

والفحول المشهورة هي :

اولا : الغنامي — وهو اشهر انواع الفحول في البصرة والذي يزرع من الفسائل ومن لقاحه تعطى الانثى ثمراً غزيراً جيداً الذي يعقبه ان تلزم الانثى على حملها دون أن يطرأ عليه انفكاك او انحلال ومن انواعه الاحمر ، والاخضر .

ثانياً : البطحي — وهو يأتي بالدرجة الثانية بعد فحل الغنامي وتكون جذعته متينة ورأسه وطلعه كبيراً وعريضاً ونوعه واحد قائم بنفسه .

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٦-٤٧

ثالثاً ـ الخكري ويأتي هذا بعد فحل البطحي ومن انواعه الموجودة الآن (سميسمي) (قريطي) (وردي) وهـــذه الانواع الثلاثة اصبحت ثابتة ومعلومة الانواع لدى زراع النخيل . واما الذى ينبت من النواة من غير هذه الانواع فيسمى ايضا خكري دون أن ينسب الى أحد من هـــذه الانواع كما جرى البحث عنها قبلا .

تلقيح النخيـــل

تلقيح الحلاوي ـ يجري تلقيحه من فحل غنامي حتى يلزم الحمـــل ويكون مضموناً من النقصان لأن اللقاح من فحل الغنامي يكون مفعوله محـــافظ النخلة على أعظم حملها بعكس التلقيح من فحول اخرى . أما اذا رغب المزارع أن تكون فردة التمـــر كبيرة وحمل النخلة متوسطاً فانه يقوم بتلقيحها من فحول الخكري او ما شابهها ويستحسن تلقيح الحلاوي بعد أن يفدغ اكثره .

الليلوي ـ نوع من هذا النخل موجود في البصرة والآن انتقل قسم منه الى بغداد ويكون عنقه متشابكاً بعضه ببعض وفردته صغيرة ويؤكل رطباً فاذ لقح من فحل الغنامي يكون نضجه سريعاً . واذا لقح من فحل الخكري يكون بطيء النضج . واما اذا ترك واهمـــل بدون تلقيح بالمرة فيكون حمله بطيئاً جداً وتعمر نخلته طويلا ولا يكون (شيصا) اذا ترك بدون لقاح وهذا شيء مجرب ومعروف في البصرة .

تلقيح البرحي ـ اذا كانت نشوة يعطي لها لقاح كثير من فحل الغنامي حتى يلزم ويقوى وتكون فردته صغيرة اما اذا كان تلقيحه من فحل الخكرى فتكون فردته كبيرة وحمله قليلا اي متوسطاً .

تلقيح القنطار ـ يكون تلقيحها قليلا والمستحسن ان تضرب بقليل من طحين اللقاح .

الديري ـ ان غلاف طلع نخلة الديري يختلف عن سواه فهي مرتفعة

ارتفاعاً كبيراً في حين ان الطلع يكون في اسفلها وعند ما يجري تلقيحها يقتضي ان يغلق القشر حتى يركز اللقاح بالطلع .

تلقيح الخضراوي ، والساير ، والزهدي : وبقية الانواع من النخيل كما يأتي : فالزهدي يكثر له من اللقاح . واما الانواع الاخرى فيكون تلقيحها كالمعتاد واغلبها تلقح من فحول الحكري ومن فحل الغنامي وغيرها من انواع الفحول الاخرى على اختلاف اشكالها .

عدد النخيل في العراق

واهم اصناف التمور التجارية والمحلية في البصرة

ان مجموع النخيل في العالم يقدر بتسعين مليون نخلة ، منها ما يقارب خمسة وثلاثين مليون نخلة في العراق وان نصف هذا العدد موجود في البصرة اي ما يقارب سبعة عشر مليون نخلة او اكثر وان معدل حاصل التمور السنوي في العراق (٣٥٠ الى ٤٠٠) الف طن واكثر . وان من اجود تمور البصره والمشهورة تجارياً هي تمر (الحلاوي) وفي بساتين البصره منه مايقارب ثلاثة ملايين ونصف مليون نخلة وفي العراق ٤٦٠ نوعاً من التمر تقريباً وفي البصرة اكثر من (٣٠٠) نوع والمشهور منها تجارياً ستة انواع هي :

١ ـ الحلاوي ـ التمرة مستطيلة صفراء عند بدء نضجها وذهبية الشكل عندما تكون كاملة النضج . وهذا الصنف من حيث الاهمية التجارية يأتي في مقدمة الاصناف . اذ يباع باسعار عالية في الاسواق الخارجية خاصة اسواق امريكا واوربا ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها من (٣٣) الى (٧٠) باون . واما الكمية التي تعزل منه وتسمى (بابي خشيم) فتكبس في الخصاف . وزن الخصاف الواحد يتراح بين ٧٨ الى ١٥٦ باون ويشحن الى اسواق الهند وسواحل جزيرة العرب .

٢ ـ الخضراوي : الثمرة قصيرة ، لونها قهوائي فاتح ويميل بعضها

الى السواد ، وعند البدء بنضوجها يكون نصفها اخضر يستهلك محلياً لعموم اهل البصرة واصدقائهم حيث يدخرون منه للاكل لمدة السنة وهو مرغوب في اسواق الشرق الاوسط وتعتبر استراليا الآن اهم سوق لهـذا الصنف ويرسل اليها بصناديق خشبية يتراوح وزنهـا من ٣٣ إلى ٧٠ باون . واما



« الفـلاح يتسلق النخلة لاقتطاف الرطب »

الذي يرسل الى الاسواق الشرقية وغيرها فيكبس بانواع مختلفة منهـا في

الصفائح ومنها في علب صغيرة وكبيرة مغلفــة بورق السيلوفين وكذلك يعمل منه التمور المحسنة المحشاة . باللوز ، والجوز ، باحجام واوزان مختلفة وهذا النوع من احسن التمور التي تدخر في البيوت ويتهادى به اهالي البصرة الى عموم اصدقائهم ويعمل منه «المعسل» بعد ان ينزع منه النواة ويحشى بمكانه الجوز ، والسمسم ، ويغــلى في الدبس ، ومنه تعمل التمرية ايضاً وتطبخ بالسمن ، واذا اردنا البحث عن كل ما يعمل منه فان البحث يطــول بنا ، ولا يصلح تمر لعمل (الكليجة) اي الكعــك الذي يشوى بالتنور الا من التمر الخضراوي .

٣ ـ الساير : هذا الاسم موضوع وجــديد ومحرف من اسم اصله (استه عمران) ثم صار يسمى سعمران وبعــد مرور الزمن اخذ الاسمان يتلاشيان الى ان سمي (ساير) ومعناه مخلوط من انواع اخرى من الادقال التي تشابه الساير وعليــه سمــي (ساير) أي انه يحتوي على ساير التمور الاخرى المشابهة لجنسه . . ثمرته متوسطة الحجم ورفيعة عند العنق ، لونها اصفر عند النضج ويكون لونها بنياً غامقاً عند ما يكمل النضوج ويصدر الى جميع اسواق العالم الغربي والامريكي والشرقي وجزيرة العرب وهو مأكل الغني والفقير ويشحن بصناديق خشبية وزنهــا كالحــلاوي والخضراوي والخصاف ويرسل الى البلاد الآسيوية والافريقية والبلاد العربية والى معظم بلاد وموانيء العالم .(١)

٤ ـ الزهدي : شكله بيضوي ولونه اصفر ذهبي جذاب ولا يؤكل رطباً ولا خلالا وخصوصاً في بساتين البصرة وهو غير مرغوب فاذا اراد احد المزارعــين ان يغرس بستانه فسيلا جديداً وهو على ممر طريق عام او على نهر غير محفوظ من المارة فانه يغرس هذه الاماكن بفسائل الزهــدي

---

(١) ـ ملاحظة ـ اخذنا قسماً من هذه المعلومات من كتاب التمور حديثاً وقديماً ص ٦٢ .

لانها تبقى مأمونة ولا يمسها احـد عند ما ينضج ثمرهـا واغلب فلاحي ومزارعي نخيل البصرة لا يأكلون ثمرة الزهـدي ، ونخلتها كثيرة الحمل ويصدر ثمرها الى الخارج بالخصاف الى اسواق الهند والصين وسنغافورة وجزائر الملايو والسواحل الاخرى والى اليمن وسواحل جزيرة العرب والى افريقيا وسواحل البحر الابيض وكانت تشحن منه كميات كثيرة قبل الحرب الثانية الى اوران في الجزائر والى القاهرة والبحر الاحمر . ولقد بدء الآن بكبسه في صناديق خشبية تشحن الى اسواق اوروبا والصين وغـيرها وسيضارب التمور الاخرى ، بعد ان بدء بكبسه بطريقة فنية . وتقدر كمية الزهـدي في العراق بمقدار ثلثي المنتوج باجمعه .

٥ ـ خلال البريم والجبجاب : ويسمى خلال مطبوخ عند ما تصفر الخلالة تماماً يبدأ بقصه وطبخه في القدور حتى يغلي الماء ثم ينشف وينشر على الحصران بالشمس وبعد جفافها تعبأ في الاكيـاس (الكواني) . اما خلال البريم الممتاز في البصرة فيدخر بالبيوت كما ذكرنا عن تمر الخضراوي ولكن اخذ نوعه يتقلص من البصرة ويقل لعدم اعتناء اغلب ملاكي النخيل بزراعته وارسلت اغلب الفسائل الى بغداد كما ارسلت من قبله فسائل البرحي والمكتوم ، واما الجبجاب فهو مثل تمر الزهدي غير مرغوب فيه في البصرة ولا يؤكل منه وجميعه يشحن للخـارج والسوق الوحيدة له هو الهند ويبـاع باسعار عالية جـداً ويستعمل في الاعراس والمراسيم الدينية وفي الاعيـاد للتبرك ، واكثر زراعـة نخلة الجبجاب في منطقة قضائي القورنة ، وسوق الشيوخ ، وحملها كثير حتى انه يتجاوز معظم نخيل العراق بحمله .

٦ ـ الديري : لون الخـلال احمر حتى يكون تمراً ثم يتحول الى لون باذنجاني ضارب الى السواد وهو من التمور الجافة يستهلك منه محليا في منطقة لواء العمـارة ، ويشحن منه الى كراجي وسواحـل الخليج العربي ويكبس بالخصاف او يوضع في الاكياس (الكواني) وتمره رديء واسعاره واطئة

ويباع دائماً باثمان اقل من اسعار التمور الاخرى في البصرة ولا يوجد من نخلته في اي مكان في العراق عدا لواء البصرة ، ويسمى الديري باسم آخر وهو طيب الاسم .

هـذه الاصناف الستة التجارية ذكرنا عنها مختصراً وعن جودتهـا وسنأتي على ذكر ما يتعلق بالتمور الممتازة الغير تجارية ، والتي تستهلك محلياً في البصرة حيث يؤكل بعضها رطباً وبعضها تمراً حسب جنسها وجودتها .

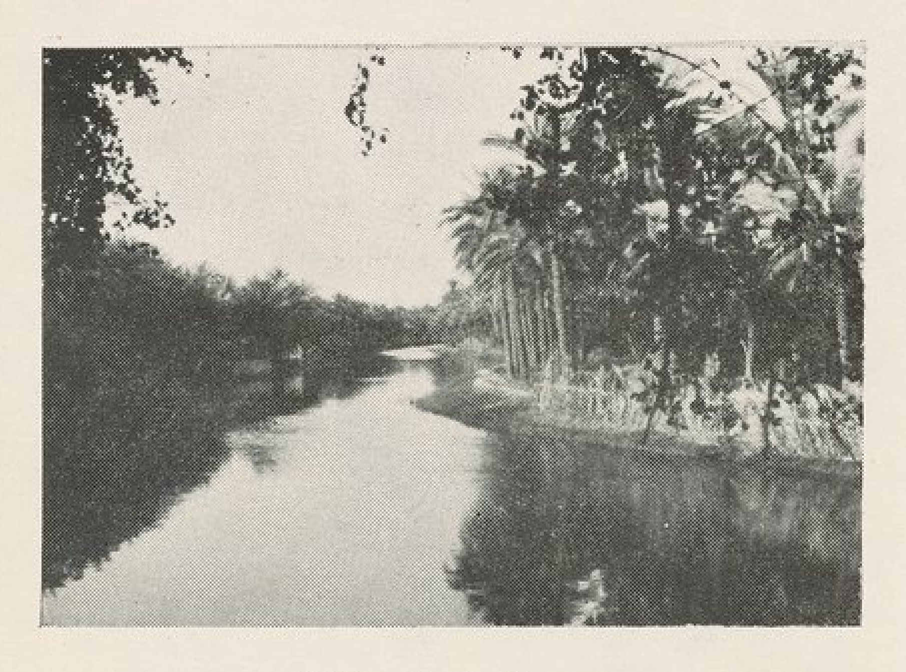
اهم اصناف التمور التجارية

والمحليـة في البصرة

١ ـ البرحي ـ نخلة البرحي واصلها :ـ دقلة ، نبتت من فسيل النوى قبل مائة سنة تقريباً في ارض البصرة الطيبة وقبل ذلك لم تكن معلومة واول ظهورها كان عند اسرة آل زيدان من بيوتات ابي الخصيب المعلومـة في البصرة . ظهر عندهم هذا النوع (غيباني) اي من النواة في ارض مستجدة من جبل بعد ان ازيح ترابه فصارت ارضاً برحاء وقـد نبت فيها هـذا الفسيل يزهو بسعفه وشكله ومتانة جذعه ولما اعجبهم شكله ومنظره لفت انتباههم اليه فاعتنوا به ولاحظوه حتى آن وقت ثمره فاعطى لهم ثمراً جيداً لم يسبق ان شاهدوا مثله فاخذوا يعتنون بتحويل فسائله باوقاتها حتى تكاثرت فسائله عندهم واخذت شهرته عند الملاكين والمزارعين تنتشر الى ان اخذ يتكاثر في بساتين البصرة فلم يبق ملاك لم يزرع في بستانه مقداراً كافياً لسد حاجته للرطب والاكل وبعدها اخـذت شهرته تنتقل الى بغـداد وبقية مناطق العراق التي يزرع فيها النخل ونقل من فسائله الآن آلاف كثيرة حتى اصبحت بغداد وضواحيها تفوق البصرة بمقـدار نخيل البرحي الذي نقل اليها كما تم نقل نخلة (المكتوم) قبل مائة سنة من البصرة الى بغداد وقد

استعاض عنها البصريون بنوع جديد ظهر عندهم هي نخلة (البرحي) ولم يبق اثر لنخلة المكتوم في البصرة اليوم .

يعد البرحي من احسن انواع الرطب والتمر للاكل والهدايا ويعتبر من احسن التمور التي تستهلك محلياً ولون خلاله اصفر ذهبي ورطبه جيد ولذيذ الطعـــم والنكهة وشكلها بيضوي كبير وعند النضج الكامل تكون تمرته حمراء وهو يشبه خلال (المكتوم) في بغداد وخلال نبوت السيف في نجد والرياض .



« احد مناظر انهر البصرة الجميلة »

٢ ـ الحويز : تمرته مستطيلة غليظة لونها اصفر غامق مشرب بحمرة ومائل الى السواد ولا يؤكل رطبه الا عند النضج ونواته صغيرة يستهلك محلياً وهو نادر الوجود ويعتبر من احسن تمور البصرة على الاطلاق .

٣ ـ العويد : التمرة طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر لا يؤكل الا عند النضوج تمراً ويستهلك محلياً وللهدايا .

٤ ـ أم الدهن : تمرته شبه بيضوية مستطيلة لونهـا اصفر وعنـد نضوجها تكون ذهبية شفافة يستهلك محليـاً (رطبـاً وتمراً) وعند كبسها بالصفائح يظهر عليها شيء يعطي (لمعة) كأن فيه السمن وعلى هذا سميت (ام الدهن) .

٥ ـ شويث : تمرته تشبه تمرة (العويد (ولكنها اكبر حجماً) .

٦ ـ الحساوي : يوجد منه شكلان الاول تمرته طويلة كبيرة الحجم لونها اصفر وقسم من خـلاله (يعظم) اي تصير فيه ضلوع يابسه . واما الشكل الثاني فتـكون تمرته قصيرة وغليظة ولا تختلف عن الاولى بشيء والنوعان لا يؤكلان الا عند النضج ويكون لونهما ذهبياً ويستهلكان بشكل رطب على الاكثر وهو لذيذ جداً والقليل منه يؤكل تمراً .

٧ ـ الاشكر : لونها اشقر شكلها بيضوية لذيذة الطعم يؤكل رطباً فقط ، مائلة الى الحمرة .

٨ ـ الليلوي : تمرته تشبه تمرة الزهدي الا أنها اصغر حجما منهـا لونها اصفر عذقها محشوك وهي تؤكل رطباً ولا تؤكل تمراً لانه غير طيب .

٩ ـ القنطار هذا النوع تمره ورطبه جيدان جداً فاذا نضجت تمرته اصبحت تميل الى السواد ومن احسن التمور للاكل وللادخار ومن رطبه يعمل البصريون (الرنكينة) (وهي كلمة اعجمية) تعمل من الطحين المقلي بالنار مع السمن بعد ان تنزع النواة منه وثم يوضع بالصحن واحدة جنب الاخرى ويسكب عليه الطحين مع السمن ومنهم من يجعلون مـكان النوى جوزاً وهذه تعد من الاكلات المشهورة في البصرة .

١٠ ـ الفرسي : تمرته مستطيلة شبيهة الى الديري ولكنها احسن منها واكثر لذة والفرسي من التمور الجافـة ويؤكل في آخر الرطب في فصل

الخريف وتستهلك رطباً ولا تصلح ان تكون تمراً للادخار .

١١ ـ الخصاب : هذه من النخل القـــديم التي ذكرها الاصمعي في كتابه (النخل والكرم) وهي اقدم نخلة باقية في البصرة منذ اكثر من الف وثلاثمائة سنة . خلالها احمر قاني لا يؤكل ولا تصير تمراً وتتـأخر الى آخر كانون الاول وهي تؤكل رطباً ولا يكون رطبهـا جيداً الا بعـد هطول الامطار على تمرها وهو بالنخلة واغلب رطبها يصيبه العطب والحياس .

١٢ ـ الهلالي : تمره بيضوي الشكل كبير الحجم جــداً لونه اصفر ويتأخر الى فصل الشتاء ويؤكل رطباً ونخلته بعد زرعها يتــأخر انتاجها عشرين سنة بعد غرسها . والله اعلم . الى هنا ننتهي من ذكر بعض انواع النخيل الممتازة في البصرة ولو ذكرنا الباقي منها لطال البحث واخــذ منا وقتاً كثيراً . اما الانواع التي نتجت كلها من النوى اي (الغيباني) كما ذكرنا عنها ، فهذه تبلغ اكثر من اربعمائة وخمسين نوعاً واغلبها اسمــاء حــديثة موضوعة لايعتمد الا على البعض منها ، فمنها التجارية والاخرى تستهلك داخلياً الى المرطاب والاخر الى المأكل السنوي يدخره اغلب الملاكــين والمزارعين واهالي البصرة بصورةعامة ، هذا وان انواع التمور عديدة وقد جاءذكرها في كثير من المصادر المسمارية في التاريخ القديم وغيرهاووصفت ببعض الصفات المشيرة الى نوع التمر من حيث جودة البعض وعدم جودة الاخر . فقد ذكر بليني : تسعة واربعــين شكلا من اشكال التمور التي استخلصها من المصادر المسمارية القديمة (١) . وفي المراجع العربية القديمة اسماء طائفة كبيرة من التمور العراقية فقد ذكر المؤرخون ان (لاهل البصرة من النخل وانواع التمور ما عدم مثله في جميع كور النخل)(٢).

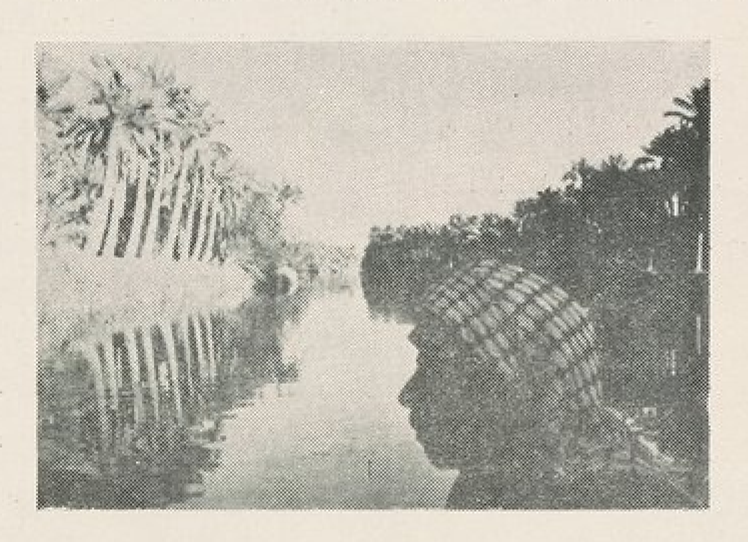
وذكر الجاحظ انهم احصوا اصناف نخل البصرة دون المدن الاخرى

---

(١) ـ مجلة سومر ج ١م٨ ـ من كتاب التمور قديماً وحديثاًص ـ ٥٤

(٢) ـ مجلة الزراعة العراقية ج ١ ـ م ٨ .

ايام المعتصم واذا بها ثلاثمائة وستين ضرباً ، اي نوعاً . وقال النووي في التحرير واللغة ذكر ان بعضهم بعث الى صديق له ان ارسل لي بانواع التمر في البصرة فارسل اليه حملين من التمر كل تمرة منه نوع على حدة (١) .



« نهر ابو الفلوس في البصرة »

وهذه اسماء بعض انواع التمور التي في البصرة ولم نأت على ذكر جميع ما في البصرة او في العراق لانها كلها ادكال (ادقال ـ جمع دقل) .

(١) ـ شرح الصدور في النخل والتمور اخرجه الشيخ قاسم القيسي ـ من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٥٥ .

بيان اسماء التمور فى البصرة

عدد	الاسم	عدد	الاسم
١	الحلاوي يصدر تجارياً	٢١	جوبجي تمراً ورطباً
٢	الخضراوي « «	٢٢	بوبكي « «
٣	الساير « «	٢٣	سبع ذراع « «
٤	الزهدي « «	٢٤	سويدان « «
٥	الديري « «	٢٥	خلاصي تمراً ورطباً
٦	البريم يطبخ « «	٢٦	برحي رطباً وتمراً
٧	جبجاب « « «	٢٧	مكتوم « «
٨	القنطار يستهلك محلياً	٢٨	ديارام الليل «
٩	ليلوي يستهلك رطباً	٢٩	بنت صفرة «
١٠	خصاب يستهلك رطباً	٣٠	حوز تمراً فقط
١١	عويد يستهلك محليا تمراً	٣١	جوزي احمر رطباً
١٢	حابسي « « «	٣٢	جوزي اصفر «
١٣	خنيزي « « «	٣٣	عز الدين «
١٤	اشكر يستهلك رطباً	٣٤	بنت السبع «
١٥	فرسي « «	٣٥	دقلة موسى «
١٦	شكر « «	٣٦	بنات العربيد تمراً
١٧	شرصي « تمراً ورطباً	٣٧	دعيلي تمراً ورطباً
١٨	دراو « « «	٣٨	خستاوي « «
١٩	خصاوي البغل « « «	٣٩	اسحق « «
٢٠	اصابع العروس رطباً	٤٠	حلاي « «

عدد	الاسم
٤١	حلاوي احمر تمراً ورطباً
٤٢	بيدراية » »
٤٣	حزكان »
٤٤	شيراني »
٤٥	نكش المبرد »
٤٦	دقل عباس »
٤٧	حساوي
٤٨	نيرس يؤكل تمراً ورطباً
٤٩	بنت البحر تمراً
٥٠	بنت البيض »
٥١	عربوه »
٥٢	ام الصيني »
٥٣	ام الدهن »
٥٤	ام البخور »
٥٥	ام الدويج »
٥٦	ام مشيمش »
٥٧	ام طريره »
٥٨	ام جميعي »
٥٩	دكل جمعة »
٦٠	نبايتي رطباًو »
٦١	عثماني »
٦٢	هيري وهي أول بشرى الخلال
٦٣	هلالي يتأخر للشتاء
٦٤	هدل
٦٥	عظامي
٦٦	بارون
٦٧	بنت دهام
٦٨	بنت الباشا
٦٩	دقل جبل
٧٠	سناني
٧١	قطني
٧٢	رجيب
٧٣	دكل لطفه
٧٤	دكل سكران
٧٥	شويشي
٧٦	مشط الشيطان
٧٧	برني
٧٨	بلجاني
٧٩	حطيط
٨٠	جسب
٨١	مرزبان
٨٢	حضري
٨٣	رزيز
٨٤	عباسية
٨٥	رمثية وتسمى بنوت حمر
٨٦	ظلف الغزال وتوجد انواع اخرى

اسماء التمور التي ذكرها الرحالة

الدنمركي نيبور بكتاب رحلته (الجلد الثاني ص١٨٥)

فيما يلي انواع التمور التي ذكرها نيبور قبل مائتي سنة ولا تزال هذه الانواع موجودة حتى اليوم :

١ ـ تمر خستاوي ٢ ـ زهـدي ٣ ـ جوزي ٤ ـ شكر ٥ـ استعمران ٦ ـ حلاوي ٧ـ بريم ٨ ـ أشرصي ٩ـ خضراوي ١٠ـ خصاب ١١ـ ديري ١٢ ـ مكتوم ١٣ ـ خنيزي ١٤ ـ بنت السبع ١٥ـ ليلوي ١٦ ـ قنطـار ١٧ ـ اصابيع العروس ١٨ ـ جوزي ١٩ ـ أشكر .



« لفيف من الفتيات يقمن بعملية كبس التمور في المكبس العصرى لمصلحة التمور العامة » .

معدل انتاج التمور تجارياً فى البصرة

١ ـ منتوج الحلاوي: يبلغ نحو ثلاثين الف طن حسب المعدل السنوي وقد بلغ في بعض السنين خمسة واربعين الف طن وزيادة هذا الحاصل وقلته تعتمد الى حد بعيد على سلامته من الاوبئة والحشرات وغزارة المياه .

٢ ـ منتوج الخضراوي : ان معـدل هـذا المنتوج الذي يصدر بصناديق خشبية وغيرها ماعدا الذي يستهلك للاكل محلياً هو عشرة آلاف طن في البصرة ويقدر منتوجه من المناطق الاخرى بسبعة آلاف طن فيكون مجموعه سبعة عشر الف طن .

٣ ـ منتوج تمر الساير : يبلغ منتوجه من البصرة مايقارب سبعين الف طن ومن الاماكن الاخرى خمسة عشر الف طن فيكون مجموعه خمسة وثمانين الف طن . اغلبه يصدر بصناديق خشبية وبالصفائح وبالخصاف .

٤ ـ منتوج تمور الزهـدي : يصدر من البصرة من هـذا النوع من التمور حوالي ثمانية عشر الف طن للحد الاعلى . اما من المناطق الاخرى فيصدر ما يزيد على المائتي الف طن اغلبه يكبس في الخصاف وقليله يكبس بصناديق خشبية وصفائح وغيرها .

٥ ـ خلال البريم : وهو اقل كمية تصدرها البصرة من جميع اصناف التمور . حيث لا يتجاوز خمسمائة طن واما ما يصدر من المناطق الاخرى فيزيد على المائة والخمسين طناً تقريباً .

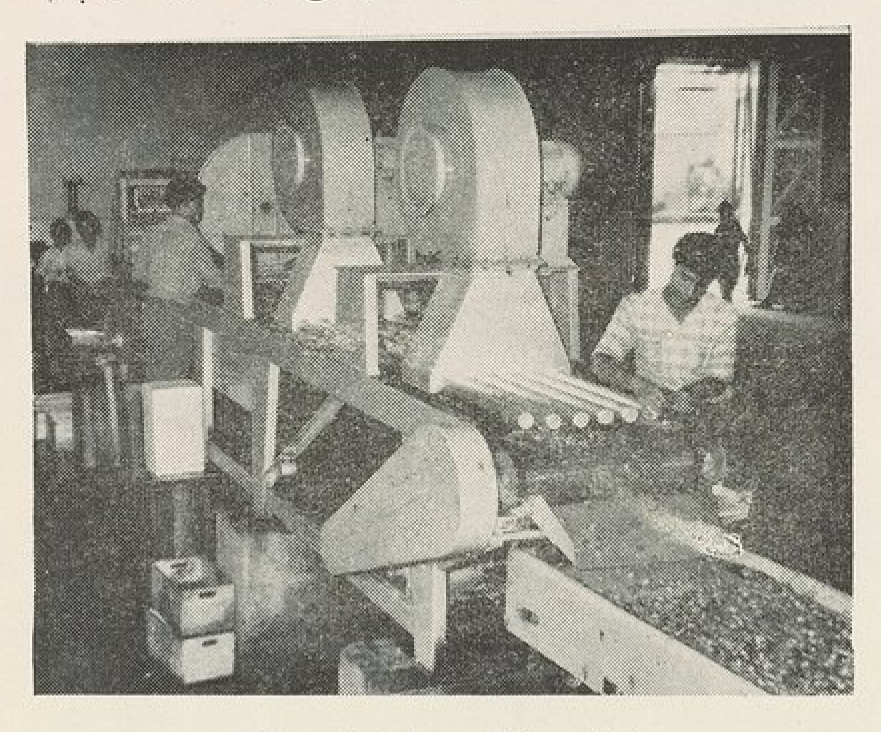
٦ ـ منتوج خلال الجبجاب : يبلغ مايصدر من البصرة حوالي ثلاثة الاف طن واكثر من ذلك ومن الاماكن الاخرى مايقـارب الف طن يصدر جميعه بالاكياس (الكواني) .

٧ ـ تمر الديري : لا يتجاوز الكمية التي تصدر من البصرة الالفين وخمسمائة طن ومن الاماكن الاخرى الالف طن اما منتوج التمور الاخرى

من الانواع الممتازة كالبرحي ، وغيرها فهذه تقـــدر تخميناً لانها تستهلك داخلياً بدون أن تسجل بالدوائر الرسمية وعليه لا يمكننا تقديرها .

طريقة بيع تمور البصرة بالكارة الواحدة

ما معنى الكارة من التمر ؟ : كانت العـادة الجارية والمتعارف عليها في بيع التمور في البصرة منذ القديم الى يومنا هذا هي ان تعقد عقود البيع على سعر الكارة الكبيرة الواحدة من التمر على جميع انواعه الا (خلال) البريم



(منظر لاحد مكابس مصلحة التمور العامة)
« العصرية » في الجمهورية العراقية

والجبجاب فيباع بسعر المن الواحد ، ان وزن الكارة الواحدة يساوي (٤٠)

من بصري وكل (من) واحد يزن (٥٥) (حقة استانة) وكل حقة واحدة تزن (٤٠٠) درهم وتساوي الكارة الكبيرة الآن (٢٧٩٤) كيـلو غرام . وهناك (تعامل ثاني) مابين الملاك والفلاح يكون على اساس الكارة الصغيرة عند (الضمان) عند ما يستلم الفـلاح حصة الملاك وتزن الكارة الصغيرة الواحدة عشرين (منـاً) ووزن المن لا يختلف غير ان وزن المن الواحـد يختلف من مقاطعة السيبة - الى قضاء الفاو ويعتبر المن الواحد(٦٠)حقة استانه بخلاف ما هو متعارف عليه في مناطق البصرة وابي الخصيب وشط العرب والهارثة الذي يبلغ كما ذكرنا (٥٥) حقة وكان السبب بعد المسافة ما بين تلك المنطقة ، وجعل الفرق خمسة حقق لكل (من) واحد عن اجور النقلية للسفن ولكن هذا الفرق اخذ يتلاشى وسيكون الوزن متساويا . فيقال الآن مثلا تم قطع سعر تمر الحلاوي الكارة الواحـدة بـ (٨٠) ديناراً وكذلك الخضراوي وغيرها من انواع التمور كما جرت العادة في كل سنة واليوم فان الجهة التي تقرر قطع سعر تمور البصرة هي « مصلحة التمور العامة » بعد ان يتم بيع التمور من قبل شركة التمور العراقية فتكون اسعارها ثابتة لمدة الموسم كله اي لسنة واحدة من موسم السنة .

بيان مساحة الارض المزروعة

في العراق والبصرة وما ينتج الجريب الواحد

وعـدد الفلاحـين والعمال

مساحة المنطقة المزروعة نخيلا في العراق : تقدر هـذه المساحة بمليار وخمسمائة مليون متر مربع اي ما يقارب ثلاثمائة وخمسة وسبعين الف جريب منها في البصرة ما يقارب مائة وخمسين الف جريب (مساحـة الجريب الواحد تساوي ٣٩٦٧ متراً مربعاً) ان معدل ماينتجه الجريب الواحد هو (٩٣٠) كيلو غرام وتبلغ مساحة لواء البصرة (١٠٩٠٠) كيلو متر مربع

والبصرة تحتل اليوم المقام الثاني بعد مدينة بغداد ويسع كل جريب واحد (٨٠) نخلة تقريباً وان معدل ما تنتجه النخلة الواحدة حسب المنتوج العام هو (١١) كيلو غرام ومعدل ما يصدره العراق ماعدا الذي يستهلكه داخلياً كما ذكرنا هو هو (٤٠٠) الف طن والذي يستهلك داخليـاً مائة الف طن وان عدد الفلاحين الذين يشتغلون بزراعة التمور مع اتباعهم هو ٨٣٠ الف شخص وان عـدد العمال الذين يشتغلون في مكابس التمور هو ١٦٦ الف وهناك عمال آخرون منهم من يعمل في السفن والزوارق والحراس وغيرهم حيث يسمى وقت جني التمور خصوصاً في البصرة وقت (الموسم) اذ يبلغ عددهم في هذا الوقت (٢٤٣) الف شخص من ضمنهم (٤٠) الف عاملة وان اغلبية هؤلاء العمال يأتون من القرنة والعمارة والناصرية وغيرها الى البصرة ويبقون الى نهاية شهر تشرين الاول من كل سنة .

طول النخلة وما تنتج النخلة الواحدة من التمور

يختلف طول النخلة باختلاف نوع التمر واختلاف الارض. ان معدل طول النخلة هو (٢٠) متراً كما توجد انواع اخرى يتراوح طولها من (٢٥ـ الى ٣٠) متر وفي البصرة نخيل مشهورة بقوة جذعها ومتانتها وطولها وهي القنطار ، والديري ، والبريم وهنـاك نخيل اخرى تكون لها نفس هـذه الصفات وكانت جذوعها تستعمل في السنين السابقة للتسقيف والابواب والشبابيك وغيرها من الاعمال الانشائية للدور والمساجد وغيرها وكان ذلك قبل ان تأتينا الاخشاب والحديد التي لم يكن استعمالها في العراق شائعاً ،وكان اغلب اصحاب الدور يستعملون جـذوع النخل . فعندما وقعت الحرب الاولى واعقبتها الحرب الثانية اخذت المواد الانشائية الجـديدة والحديثة تستورد للعراق خصوصاً عندما استعمل السمنت والحديد ، وعندها تغيرت هندسة بناء الدور والمنشآت الاخرى واهمل جذع النخل فلم يبق صالحاً الا

للوقود المحلي عند طبقة المزارعين والفلاحين في العراق .

اما حاصل النخلة الواحدة كما ذكرنا عنها فهو يختلف باختلاف الجنس والتربة والعمار وعمر النخلة : منها تعطي (٥) كيلوغرامات ومنها تعطي (١٠) كيلو غرامات ومنها تعطي الى (١٠٠) كيلوغرام ولكن معدل حاصلات النخلة الجيدة هي من (٨ إلى ١٤) عذقاً ومعدل حملها اذا كانت نخلة برحي او نخلة زهدي من (٤٠ إلى ٥٠) كيلو غرام واما اذا كانت اراضيها خراب ونخيلها عطشانة فلا يزيد معدلها على العشرة كيلو غرامات واقل من ذلك . (١)

واما معدل ما تنتجه النخلة الواحدة في السنين الطيبة فيتراوح بين (٢٠ الى ٣٠) كيلو غرام ، واما في السنين الشحيحة فيهبط الانتاج الى اقل من ذلك ، واكثر النخل حملا في البصرة هي نخلة البرحي ، وتأتي بعدها نخلة الزهدي .

بدء نضوج الحاصل وقطفه

وتجميعه بالجواخين وتصديره

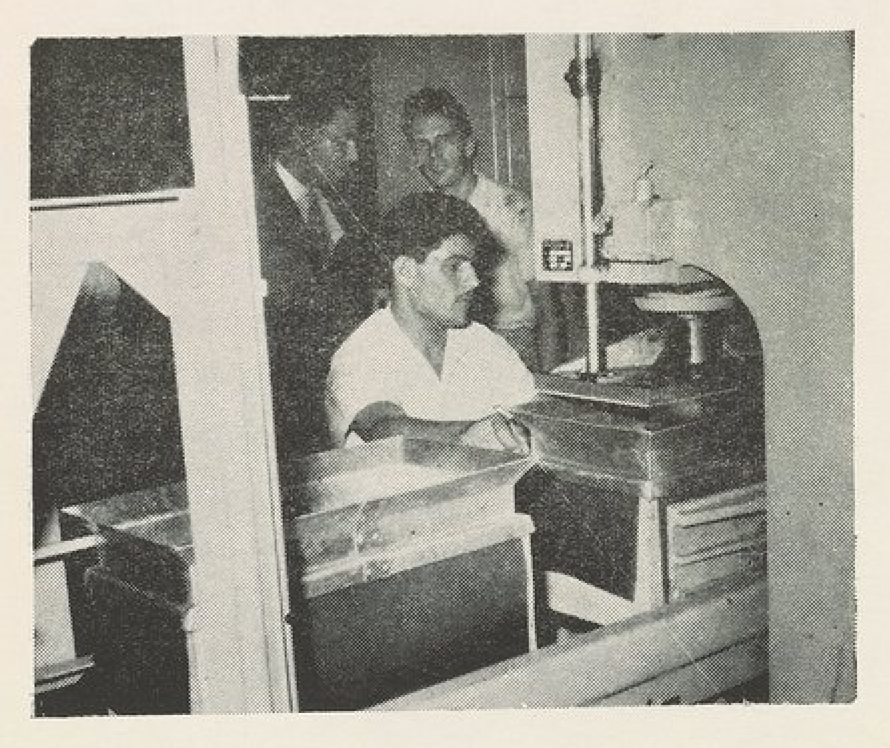
سبق لنا ان ذكرنا عن التلقيح وكيفية اجرائه حيث يبدأ من العاشر من شهر مارت وينتهي في اواخر نيسان حيث يأتي دور يقوم به الفلاح بتفريد العثوق أي فصلها عن بعضها الآخر منعا من تشابكها عندما تكون الثمره بقدر حبة الحمص او اكبر قليلا وتسمى في هذا الدور (الحبابوك) اي (الجمرية الصغيرة) ثم يلحقها دور آخر ويكون ذلك من منتصف حزيران الى نهايته حيث يقوم الفلاح باجراء عملية (الدلاوة) او (التركيز) ومعنى ذلك ان الفلاح يقوم بفصل العذوق عن بعضها لكيلا تتدلى فتفقد موازنة ثمار النخلة حول رأسها او يؤدي العثق المتدلي الى تضعضع ساق

---

(١) اخذنا قسما من هذا البحث عن كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٦٥ .

العثق او انكساره او عدم اراحة النخلة نفسها فيتلف التمر . ويصعد الفلاح النخلة لاجراء هذه العمليات بواسطة (الفروند) او (التبلية) او (الرقلة) كما تسمى فيضع كل عثق على مقدار من السعف الذي أمامـــه ليتمكن من حمـــله .

اما اوان النضوج فهو يمر بمراحل ايضا تبدأ من أول تموز حيث يبدأ الخلال بالظهور وذلك بتحويل (الجمرية) من لونها الاخضر الى لون اصفر



(منظر يمثل كبس التمور في احدى مكابس التمور العامة)
(لمصلحة التمور العامة ـ في الجمهورية العراقية)

او احمر فيقال عندئذ (بشر النخل بخلاله الاصفر) وفي هذه المدة يرغب البعض في عمل رطب صناعي اي (الرطب المشمس) وفي منتصف تموز

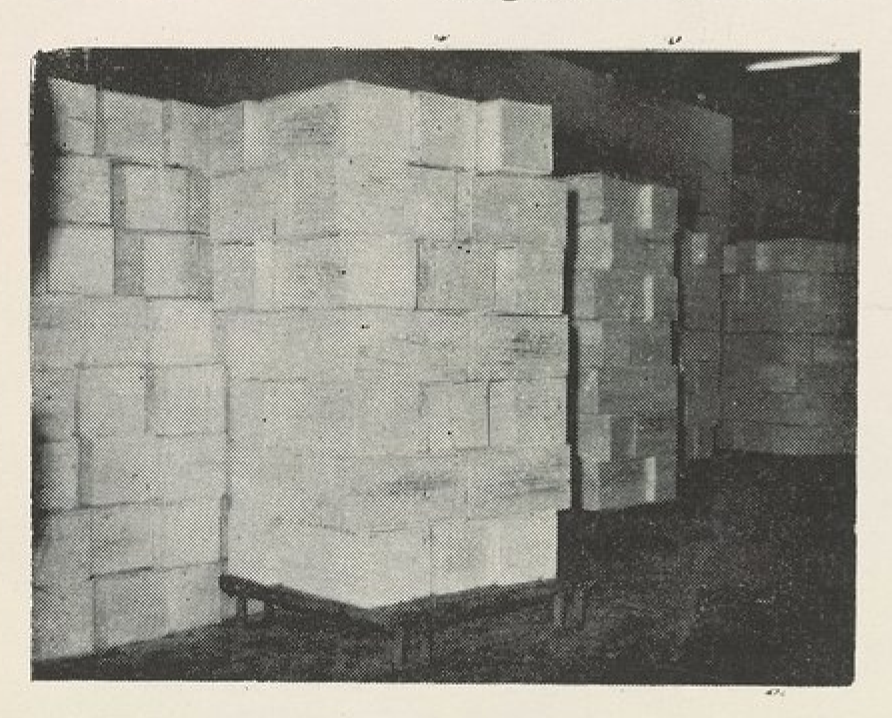
يبدأ الخلال بالتحول الى الرطب حيث يبدأ النضوج من اسـفل الخلالة تدريجيا ويسمى في هذا الاوان (الرطب) وفي اول شهر آب يكثر حاصل الرطب في النخل بكافة انواعه عدا بعض الانواع كالبرحي وغـيره وفي منتصف شهر آب ينضج من هذه التمور الحلاوي (النخلة الطويلة) ويبقى قسم منه اي النخله النشوة الربعية فهذه تتأخر الى نهاية شـهر ايلول وقد يطرأ عليها بعض الاختلاف في بعض السنين . وفي شهر ايلول تأخذ النخيل جميعها بالنضوج بصورة تدريجية خصوصا منها الانواع التجارية كالخضراوي والساير اضافة الى الحلاوي . وفي نهاية ايلول واوائل شهر تشرين الاول ينتهي من قطف وقص حاصله الا بعض الانواع من الادقال التي تتأخـر وهي تؤكل رطبا وتمرا . ولا يبقى في نخيل البصرة شيء من التمور الناضجة عـدا النوع المعـروف بالخصاب الذي يتأخر الى آخـر كانون الاول كما ذكـرنا .

جمع التمور في الجواخين

حيث تصنف وتفرق وترسل للتجار والمكابس

ان جميع التمور التي تقص من النخيل على اختلاف انواعها تجمع في محـل في البستان مفروش بالحصـر والبواري ومحاط بسعف النخل يسمى الجواخين او (الصيرة) وتكون دائما بالقرب من ضفاف الانهار اوالجداول لسهولة نقلها للتصدير بالزوارق الى المكابس او الى السفن التجارية وغيرها فيجمع التمر فيها اكواما ثم يعزل الجيد منه عن الرديء وبعد ذلك اما ان يكبس بالخصاف ، المعمول من سعف النخيل ويسمى (قوصرة) ويكبس على شكلين منها وزنه (من) واحد : وزنه اما ستون حقة او خمسة وخمسون حقه ومنها نصف (من) اي نصف هذا الوزن فالاول يطلق عليه (من واحد) ويسمى الثاني (نصفية) وكلا الاثنين يطلق عليها اسم قوصرة وهذه تكبس

في اليـد او غيرها اذا كانت فائضة عن حاجة المكابس . اما الزهدي والديري فلا يكبسان بالمكابس بل يكبسان بالخصاف ويصدر الجميع الى الهند والخليج العربي وغيرها اما التي تكون صالحة الى المكابس وهي من الانواع الثلاثة الاولى ـ الحلاوي والخضراوي والساير فتوضع في صناديق خشبية عائدة للتاجر ويعبأ فيها اجود وأحسن التمور وتكون (نثر غير مكبوسه) ولا يكون وزنها اكثر من (ربع من) اي ٣٨ باون فعنـد وصولها الى



(كمية من صناديق التمور بعد ان تم كبسها)
ـ في مكبس مصلحة التمور العامة ـ

مكبس التاجر يجري الكشف عليها وعلى وزنها فاذا كانت حسب الشروط تم استلامها من الملاك ويعطي له بها وصل (قوجان) من قبل كاتب المكبس

وبموجب هذا الوصل يستلم الملاك قيمة تموره من التاجر وتنتهي هذه العملية .

الخرص والضمان

عند حلول اول شهر آب يبدأ (بخرص النخيل) كالعادة الجارية في البصرة في المقاطعات الكبيرة والصغيرة منها فعندها يعين ثلاثة اشخاص من ذوي الخبرة يجرون الخرص اى تخمين حمل النخل فيجري الضمان عندئذ على هذا الاساس وهو قابل للزيادة والنقصان بمقدار قليل وبعد ان تؤخذ سندات من الضامنين يجري تسليم حصة الملاك بموجبها عيناً من التمر ويسمى (ضماناً بالتمر) .

بيع الثمار من على رؤوس النخيل او تضمينها تمراً

ان العادة الجارية في البصرة ان يعرض قسم من ملاكي التمور بيع تمورهم من على رؤوس النخل بواسطة الدلالين وذلك على اشخاص يدعى كل منهم (ضامن بالدراهم) بعد تقدير قيمة حاصلات تلك القطعة بهكذا مبلغ من الدراهم والمشتري بعد أن يتأكد من خرص القطعة يشتريها بالمبلغ الذي يتفق عليه ، وتكون حاصلات تلك السنة من نصيبه .

وهناك امور كثيرة تتعلق بموضوع الضمان ويمكننا ان نقسمها الى ثلاثة اقسام :

القسم الاول : ضمان لشخص خارجي عن الفلاح او المالك كما ذكرنا آنفاً .

القسم الثاني : ضمان يتعهد به الفلاح للمالك ويقوم هذا بالاتفاق بين الفلاح والمالك فيلتزم الفلاح القطعة التي تعهد بفلاحتها بكذا (من) من التمر وقد يقبل المالك ذلك العرض وعنئد يكون الفلاح ملزما بتسليم ما تعهد به ، بحيث انه اذا زاد عن ذلك الحد كان ذلك من نصيب الفلاح او

بعكسه يتحمل الفلاح نصيبه من الخسارة .

القسم الثالث : ويكون فيه المالك ضامناً من الفلاح . فقد يعرض على فلاحه ان قطعته من النخيل تحوي عددا من الامنان قد لا يقبل به الفلاح ويسمى هذا (فن) من قبل الفلاح فيلتزمها المالك وعند الحال اذا كان اعلى من تلك الكمية كان من نصيب المالك اما اذا كانت اقل فيتعهد باعطاء حصة الفلاح على الكمية التي تعهد بها وعلى موجب مقدار (الفن) .

التمر والماء ، وماء المطر

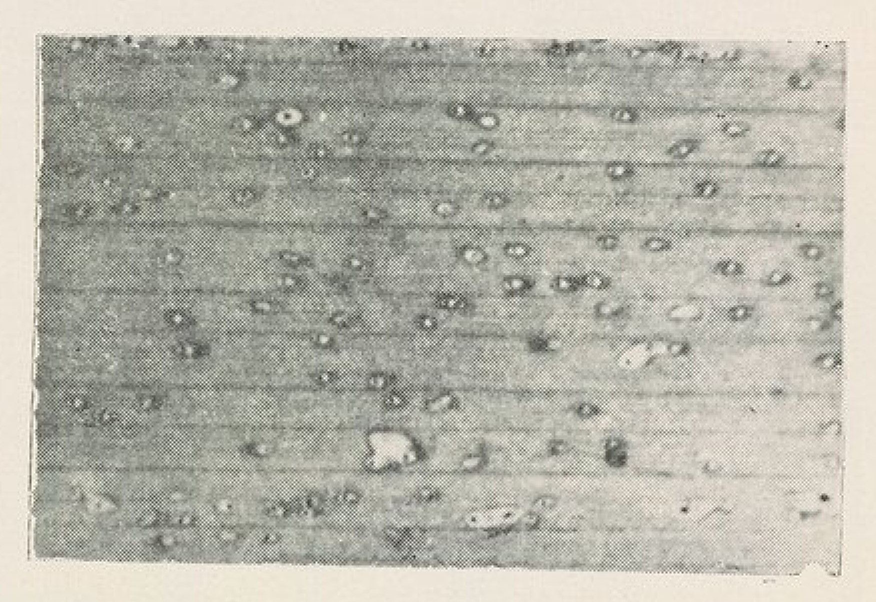
للتمر كما لايخفى علاقة وثقى بماء المطر ، فهو عادة يغسل بمياه الانهر ليذهب ما علق به من الاوساخ والاتربة . واذا ما اريد كبسه بالصفائح او الخصاف فان غسله في هذه الحالة امر هام شريطة ان يكون الغسل دقيقاً وبكمية مناسبة بحيث لا تؤثر على حيويته . اما الذي يلفت النظر حقاً ،فهو أن التمر متى قطف ووضع على الحصران وهطل المطر عليه فانه سرعان ما يفسد وينقلب الى نوعية رديئة لا تعبأ به السوق التجارية كما انه لا يكون في تلك الحالة صالحاً للأكل . اما اذا كان التمر لايزال في نخلته واصابه مطر فان ذلك لا يضره وانما يكسبه حيوية وبهاء منظر .

الامراض والحشرات

التي تصيب التمور والنخيل

تصاب النخيل والتمور بآفات عديدة كالدوباس وخياس الطلع وحشرة الحميرة وحشرة الغبار وتسمى عنكبوت غبار النخل كما تصاب التمور بحشرة السوس وبحشرات متنوعة اخرى تسمى التاذوع وهي خنفساء كبيرة سوداء اللون تنخر خذع النخلة واذا كثر عددها فانها تضعف النخلة وتميتها . لا توجد لها وسيلة للمكافحة في الوقت الحاضر . وكذلك توجد

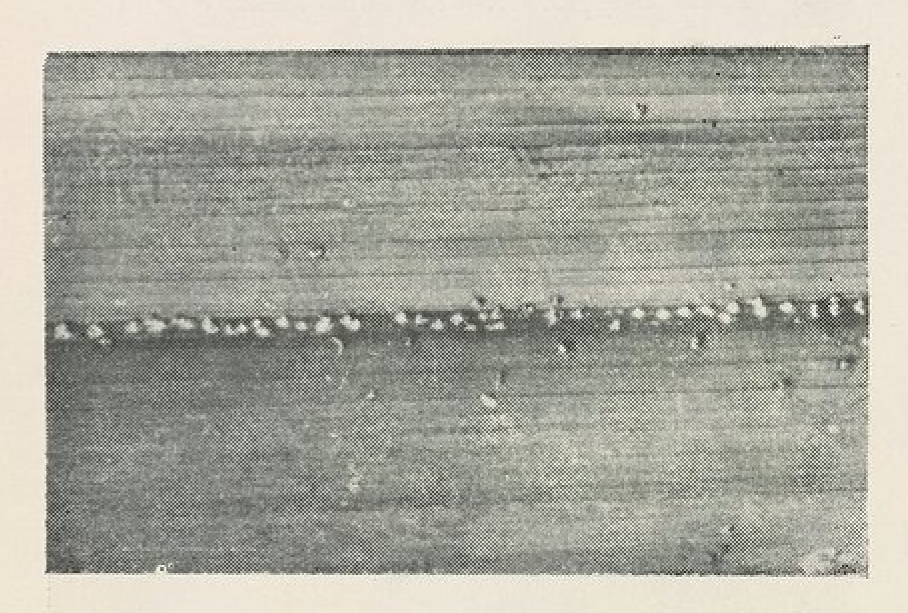
حشرة اخرى ايضا وهي خنفساء كبيرة تنخر النخيل والعذوق وتسمى محليا (ابو مزيريف) اضرارها قليلة ولا توجد لها طريقة مكافحة ايضا وكذلك توجد حشرة ثامنة تسمى الحشرة القشرية .



بيض قديم للدوباس على خوص النخيل

(١) حشرة الدوباس حشرة صغيرة تمتص عصارة سعف النخيل والعذوق وتفرز افرازات لزجة تلوث الثمار وتجعلها صغيرة الحجم ورديئة الجودة وغير صالحة للاكل ولهذه الحشرة جيلان الاول في فصل الربيع والثاني في فصل الخريف وفي حالة الاصابة الشديدة تضعف النخيل وتميته وهي تكافح برش مادة (الملاثيون) ٥٠ بالمائة بنسبة ٥٠٠ سنتمتر مكعب لكل مائة غالون ماء وتبدأ المكافحة عندما تكون نسبة فقس البيض الجديد تتراوح من (٥٠ ـ ٧٥ بالمائة) .

(٢) الحشرات القشرية تظهر اضرارها على النخيل بحيث انهـا تضعف بمرور السنين في حالة الاصابة الشديدة وتكافح برش النخيل بمادة (الفوسفورنو) بنسبة ٢٥٠ سنتمتر مكعب لـكل مائة غالون ماء . وهي تنتشر بسعف النخيل وتظهر عليه بحبيبات مدورة غير ملموسة وغير منظورة ولـكنها موجودة في كل سعفة من سعف النخيل من قديم الزمان .

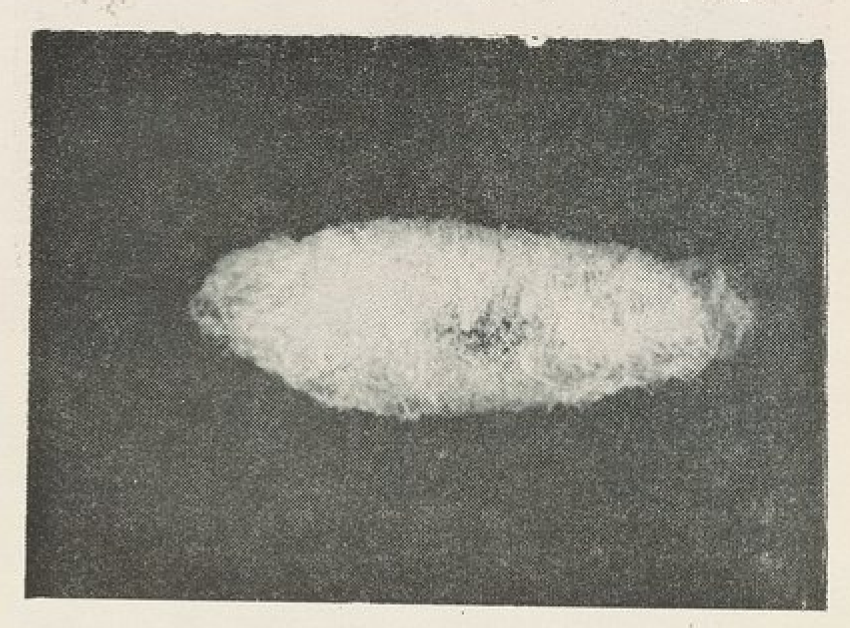


بيض جديد للدوباس على خوص النخيل .

(٣) خياس الطلع هذا المرض ينتشر في (طلع النخل) بالذكور والاناث وفي بعض السنين . ويفتك بنخيل البصرة فتكا ذريعا وقد قامت دائرة الزراعة طوال سنين عـديدة باجراء بعض التجارب لمكافحـة هذه الحشرة الرهيبة وبعد صرف جهود جبارة توصلت الى اكتشاف مادة لعلاجها وهي مادة (فرميت) بنسبة (٦٠) غرام لـكل (٤) غالونات ماء ويرش قلب النخلة ثلاثة مرات الرشة الاولى في شـهر تشرين الثاني

والثانية في شهر كانون الاول والرشة الثالثة في شهر كانون الثاني من كل سنة ويجب ان ترش قلب النخلة رشا جيـدا حتى يشمل جميع رأس النخلة وسعفها الفوقاني .

(٤) حشرة الحميرة حشرة الحشف وتعـرف محليا باسم حشرة الحميرة وهي فراشة صغيرة تصيب الثمار بعد تكوينها فتجف وتصبح مجوفة ولونها احمر ثم تسقط . وكانت هذه الحشرة تفتك بنخيل البصرة في بعض السنين ولا تبقى من اثمارها شيئا . وقد اهتمت دائرة الزراعة اهتماما عظيما وبتجارب عديدة توصلت الى ايجاد علاج يقضي علىهذه الحشرة التي ادت الى ضياع ثروة طائلة من محاصيل نخيل البصرة وكانت التجربة ناجحـة . والعلاجهو مادة دي . دي . تي (٥٠ بالمائة او ٧٥ بالمائةبنسبة كيلو واحد

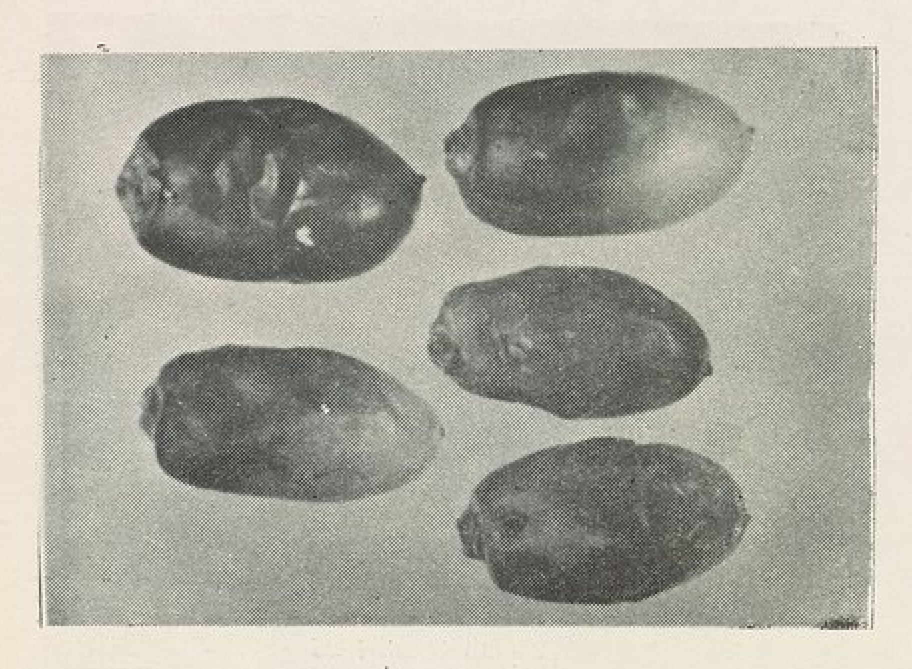


عذراء الحميرة داخل شرنقة

لكل مائة غالون ماء) او :ادة اخرى (الدازينون) بنسبة كوبين من

اكواب الشاي الصغيرة الى صفيحة ماء يجـري الرش الاول بعد التلقيح بعشرة ايام والثانية بعشرين يوما بعد الاولى اي في النصف الاول من شهر مايس والثاني في النصف الاخير من الشهر المذكور من كل سنة .

(٥) حشرة عنكبوت الغبار وهو صغير ينسج نسيجا على ثمـار النخيل قبل نضجها ويمتص عصارتها ويجعلها غير صالحة للاكل ويسبب هذا العنكبوت اضرارا بليغة جـداً في المحاصيل خاصة في السنين الكثيرة العواصف الترابية .

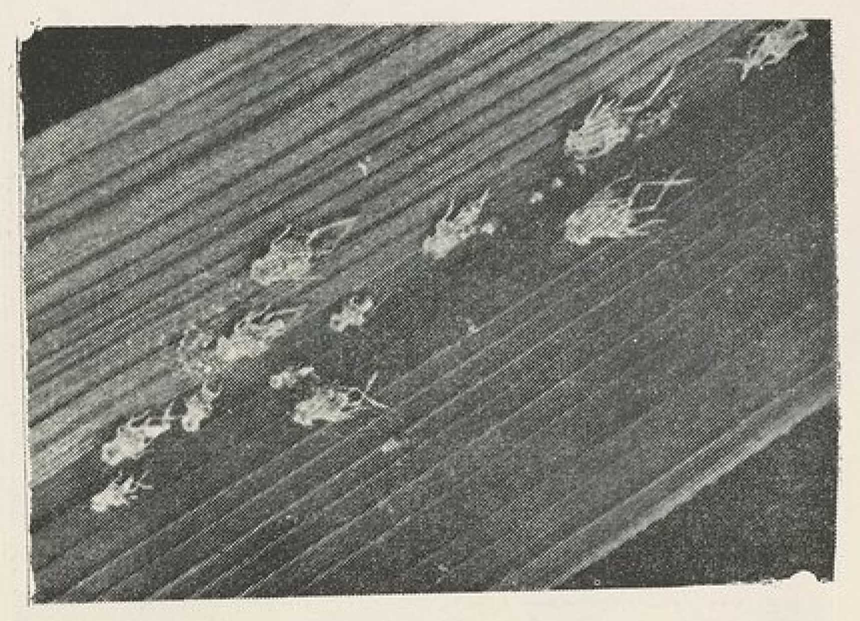


« رطب مصاب بالحميره »

يكافح بزهر الكبريت بتعفيره على العذوق من اول شهر حزيران عندما يكون حجم (الجمرية) اي قبل ان تبلغ حبة الخلالة وهي لا تزال (خضرة) تعفر كل نخلة بمقدار مائة غرام بزهر الكبريت او يرش بكبريت

قليل بخلطه بالماء بنسبة كيلوين لكل مائة غالون ماء ويستحسن عند أكل التمر رطباً ان يغسل بالماء اما اذا نضجت التمرة تماما فلا حاجة لغسلها وقد نجحت هذه المعالجة في عموم مزارع نخيل البصرة وظهر تحسن محسوس في نوع الحاصل واضفى على ثمار النخيل التي عولجت بهذه المادة منظرا خلاباً وتمراً جيداً وظهرت منه نتائج حسنه لدى العموم (١) .

(٦) حشرة السوس لقد توصل علماء الحشرات الى ابادتها بطريقة فنية من خمسة مواد كيماوية :



قشرة انسلاخ الدوباس

أ (سائل الاثيـــل) (فورميت) وهو يحقن في التمور المغلفة في الصناديق .

---

(١) - من تقرير مفصل للسيد شاكر طه السلمان مدير زراعة البصرة

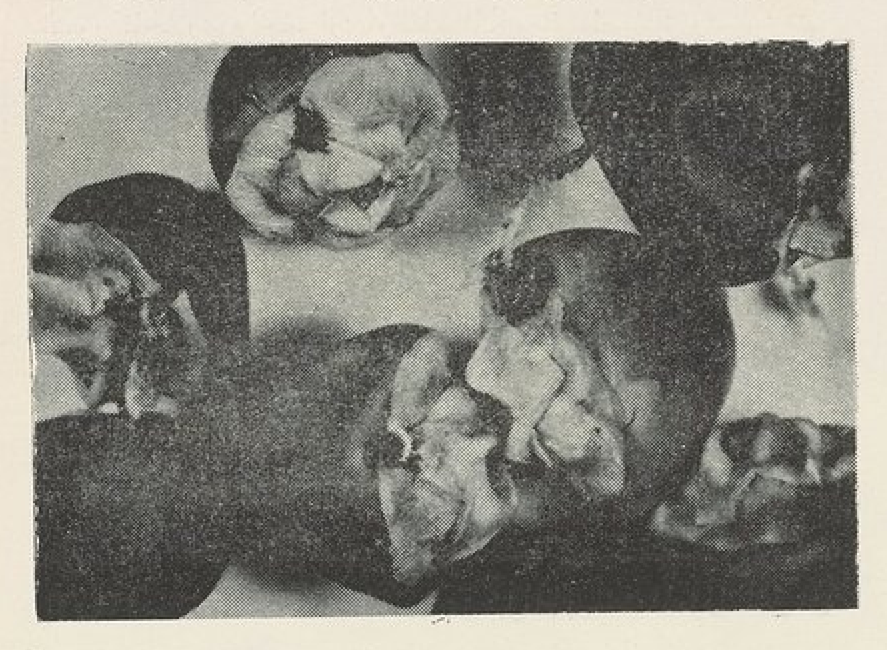
ب (سائل الكوروسال) وهو يوضع لمدة ٢٤ ساعة في اواني معدنية داخل غرف محكمة الغلق .

ج (غاز حامض الهيدروسنيك) وهو يطلق في غرف فولاذية محكمة الغلق بعد وضع صناديق التمور فيها .

د مضاعف سلفات الكاربون) وهو سـائل يطلق بشكل غاز في غرف فولاذية محكمة الغلق .

ه (فيل البروميد) وهو غاز سائل يطلق على الصورة الموضحة في الفقرتين (ج) و (د) اعلاه (١) .

غير ان الغاز الاخير يعتبر خطـرا على صحة العمال الذين يشتغلون



جمري مصاب بالحميرة

(٢) كتاب التمور قديما وحديثا ص ١٢٩

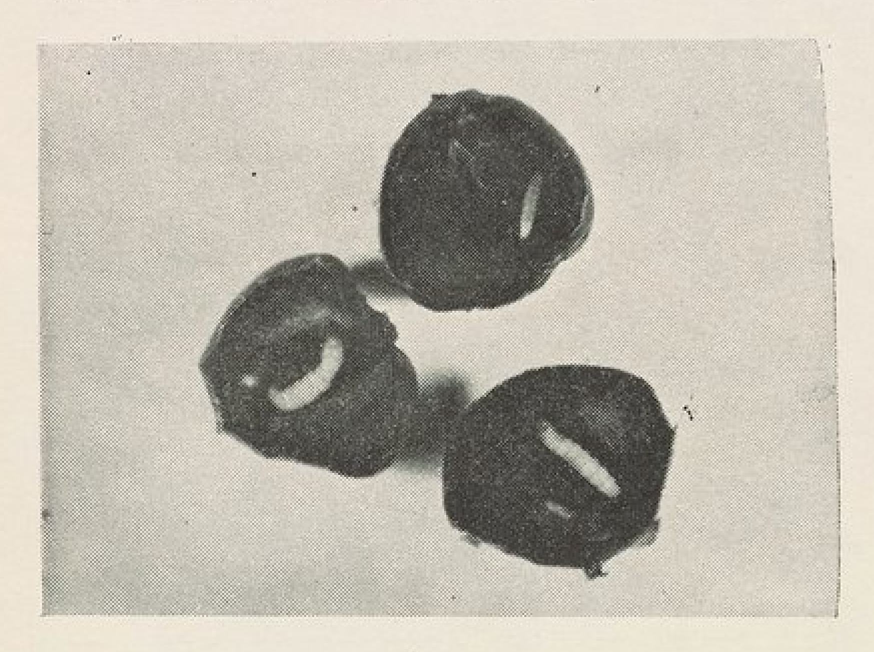
بالتمور ولذلك قلما استعمل في التبخير وكما ان هذه المواد التي ذكرناها تستعمل تحت مراقبة رجال فنيين اختصاصيين من ذوي الخبرة العلميـــة يجوزون استعمال قسم منها او حسبما يرونه ملائماً نظرا لدرجة ارتفاع نسبة الاصابة بحشرة السوس وقلتها . وقد قامت المحلات التجارية الاجنبية بمعالجة هذه الحشرة اوليا ولكنهالم تعط تلك الفائدة العامة لانها كانت منحصرة لتعقيم التمور الخاصة بمحلاتهم ولكن في السنين الاخيرة قامت جمعية التمور العامة وشركة التمور العراقية في البصرة بتشييد مؤسسات صحية غايتها توسيع تعقيم التمور التي تشحن من البصرة ومن العراق بصورة عامة لتكسب السمعة الطيبة في الاسواق العالمية خصوصا اسواق امريكا واوربا وغيرهامن البلاد التي تستورد أحسن التمور كالحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة بالصناديق والمنزوع منها النوى . ما عدا تمور الزهدي التي تشحن منها كمية قليلة بالصناديق دون نزع النوى منها واما بقيــة الزهدي والانواع الاخرى التي تكون بالخصاف فيجري تبخيرها بصورة ابتدائية لتكون سالمة من الحشرات ولـكنها غير شاملة لعموم التمور التي تكبس بالخصاف لأن الحشـــرة نادرا ما تكون موجودة في التمور المكبوسة نظراً لعدم تسرب الهواء اليها اولا ولـكثرة (الدبس) الذي يكون بالخصاف بعد كبسه وضغطه .

التمور لا تقبل جراثيـــم الهيضة

لقد عنيت الجهات الصحية المسؤولة منذ زمن بعيد باجراء جميع التجارب على التمور المكبوسة للتأكد من عـــدم ملائمتها كوسيط لنقـــل مكروبات الاوبئة فكانت كل التجارب الجارية من قبل الجهـــات المسؤولة تشير الى عدم صلاح التمر لان يكون بيئة لنقل جراثيم الاوبئة .

لقد قامت مصلحة الصحة في العراق بالاشتراك مع السلطات الصحية في مصر خلال شهري تشرين الثاني وكانون الاول من سنة ١٩٢٧ ، ببعض

التجارب لأول مرة لمعرفة عمـــا اذا كان من المحتمل نقـــل جراثيم الهيضة بواســـطة التمور المصدرة من العراق . وقد زرقت بعض صناديق التمور المكبوسة والمعدة للتصدير بجراثيم الهيضة الحية ولوثت بافرازات جـــديدة مأخوذة من بعض المصابين فعلاً بالهيضة وارسلت هذه الصناديق مع التمر المشحون الى السويس فاخذت هناك وفحصت حالاً في مختبرات الصحة العامة المصرية فحصاً دقيقاً فلم يعثر على اي مكروب هيضة حي في اي صندوق من



يرقات الحميرة

تلك الصناديق الملوثة وكانت اقصر مدة بين تلويث صندوق التمر في العراق وفحصه في المختبر في مصر ستة عشر يوما مما يمكن التا كد بان كمية السكر الكبيرة الموجودة في التمر تحول دون جعلها بيئة ملائمة لحياة الجراثيم . (١) وهذه احدى النعم الآلهية على هذه الشجرة المباركة .

(١) من كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ١١٧ .

النخلة وزراعتها

من الفسيل والنوى في البصرة وغيرها

ذكرنا عن زراعه النوى والفسيل قبل اكثر من الف سنة كما جاء في كتاب الاصمعي وابي حاتم بن سهل السجستاني البصري . ونأتي الآن على ذكرزراعة الفسيل في البصرة في الوقت الحاضر .

تغرس الفسائل المراد غرسها بعد ان تحضر لها الحفر بعمق ثلاثة اقدام وقطر ثلاثة اقدام ايضا قبل موعد الزراعة بمدة لا تقل عن الشهر وتملأ هذه الحفر بتربة الارض السطحية مخلوطة بالسماد الحيواني وتسقى لمدة معينة حتى يتفسخ السماد جيداً أما اذا اريد تحضير الحفر بوقت الزراعة فيفضل ان توضع كمية من السماد الحيواني القديم في الحفرة ثم تهال عليها طبقة من التراب سمكها ١٥ سنتمراً لتكون فاصلة بين السماد وجذور الفسيلة ويجب ان تكون المسافة بين فسيل وآخر من ستة امتار الى السبعة اما اذا كانت الفسائل من نوع البرحي فيضاف الى هذه المسافهمتر آخر .

تقلع الفسائل من امها بآلة حديدية تسمى (الهيب) والمسحاة ويجب الاعتناء بكل دقة عندما تؤخذ الفسيلة من امها وذلك لكيلا يحدث اي خلل بالام او بالفسيلة وتجب المحافظة على العرق النابت في قعر الفسيلة المسمى (الفطامة) فاذا مست هذه بأي اذى وفصلت او قطعت من الفسيلة فلا تبقى فائدة في زراعتها حيث ان هذا العرق النابت هو الذي يهيء الفسيلة الى الحياة وكل فسيلة عند قطعها من امها ان لم يكن فيها هذا العرق التحتاني فمعنى ذلك انها غير صالحة للزراعة واما وقت بلوغ الفسيل وانتزاعه من امه فهو في السنة الخامسة فما فوق واما الفسيل الذي يؤخذ من امه (اول شلعة) حسب التجارب عند زارعي النخيل في البصرة فيكون ثمره كثيراً ونموه مضموناً من الممات وبعد غرسه يتم نضج الفسيل غالبا من ثلاثة

سنوات الى ثماني سنوات يبدأ بالأثمار والذي يزرع في شهر تموز يكــون حمله اكثر من الذي يزرع باوقات مختلفة وتكون سعفتهوخوصته وعرجونته (اي عثقته) قصاراً . وأما الفسيل الذي يزرع باوقات مختلفة فلا تكون فيه هذه الصفاتوتكونسعفته وخوصته وعرجونته طويلة وحمله قليلا رغم ان كل الصفات الموجودة بالنخلة متوفرة فيها . اما الفسائل التي تقلع او تؤخذ للزراعة من ارضقليلة المياه والعمران ويطلقعليها الارض(العطشانه) حيث الخراب منتشر فيها ، فلا يكون فسيلها صالحاً للزراعة الا في اراضي الجزر (مفردها جزره وهي كثيرة المياه) فتكون زراعتها مضمونة للنمو اكثر من التي تؤخذ منالبساتينالمغمورة والمتوفره مياهها . وقدجرتالعادة في البصرة انه اذا غرست الفسيلة فيجب ان توجه قبالة شروق الشمس .

وبعد غرس الفسيل يسقى كل يوم لمدة ثلاثة ايام ثم مرة واحــدة كل ثلاثة ايام لمدة شهر ثم مرة في الاسبوع وبعدها تبدأ بالدفع واول ما يطلع منها (القلبة) فعندها يقال (ان الفرخ دفع) اي الفسيل نبت وطلع سعفه والعادة المتبعة في بساتين البصرة هي تنظيمجداول للسقي كثيرة وبنظام متقن حسب احتياج صاحب البستان ومن هذه الجداول تأتي المياه لسقي البساتين من شط العرب الذي تتفرع منهانهر كثيرة كبيرة من شمالهالىجنوبه وتسقى جميعها بواسطة المد والجزر مرتين في الاربعة والعشرين ساعة كما ذكــرنا وقد تنقلب هذه النعمة العظيمة التي انعمها الله سبحانه وتعــالى على أهل البصرة الى نقمة من الله عز وجل . كما هو الحال عندما ترتفع مياه دجلة والفرات من الشمال وكارون من الجنوب حيث تأتي جميعها الى شط العرب ويرتفع مستوى الماء عن حــده الاعلى وتفيض منه هــذه الزيادة وتغمر بساتين البصرة وتهلك اشجار الأثمار وغيرها جميعا وكذلك فسيل النخيل حتى لو كان عمــرها من السنة الى الخمسة عشر سنة و خصوصا الاراضي المنخفضة الجزر (الشلاهي) « ومفــردها الجزرة) وجزيرة (مثل شلهة

الصالحية) والعجيراوية والطويلةوالدرة والشمشومية وغيرها من الجزر التي في شط العرب كما حدث في فيضان سنتي ١٩٤٦ و ١٩٥٤ اللذين لا تقدر خسائرهما وقد ذهبت اشجار الفواكه باجمعها وماتت فسائل النخيل ولم يسلم منها الا القليل الذي كان مغروساً في البساتين المرتفعة . هذا وعند بلوغ النخلة الخامسة عشرة من عمرها فانها تكون حينذاك قد بدأت تهيىء اقصى حملها وتسمى (نشوة) وتمرها بالغ بالرغم ان بعض الفسائل تعطي ثمارها قبل هذا الوقت مبكرة ولكن لا يعول على كثرة حملها .

زراعة النخيل من النوى

اما زراعة النوى في البصرة فلا يزرعونه ولا يتعاطون بزراعته بتاتا الا بطريق الصدفة حيث تنبت نواة من تلقاء نفسها بدون علم صاحب البستان وتسمى (غيباني) فبعد أن تثمر تسمى (دقلة)واغلب مايطلع من هذه الفسائل يكون من فحل النخل ويسمى (خكري) وكثيراً ما تشاهد انواع هذه الفحول وهي تشابه بعض انواع النخيل المثمرة منها مايشبه نخلة الحلاوي ونخلة الخضراوي ونخلة الساير ونخلة البريم وغيرها من الانواع وربما كان سبب هـذا الشبه من نوع النواة التي تنبت منها والنخلة التي تنبت من النواه لا تبلغ مرحـلة النضج والاثمار الا في مدة تتراوح بين ١٢ و ٢٠ سنة وا كثر ولا يعتمد على زراعة النخل من طريق النواة الا المضطر منهم . على ان هذا لا يمنع من ان يجيء الشذوذ بشيء عجيب فتثمر النخلة التي زرعت بطريق النواة نوعا من اجود انواع التمور كما ذكرنا عنها قبل ذلك وتكون ثمرتها ممتازة ونادرة الجنس والطعم فعندها يطلق عليها اسم جـديد خاص ومن هذه الانواع ازدادت اسماء النخيل في البصرة بصورة خاصة وفي العراق بصورة عامة .

مخانيث النخل

كثيراً ما يحدث الشذوذ في فحول النخيل كما شاهدنا وسمعنا عنها

فقد لوحظ ان بعض الافحل الذي كان يؤخذ منها اللقاح لتلقيح النخيل قد تحول بعد عدة سنين من عمره الى نخلة لقحت من فحل آخر واثمرت وأعطت تمراً . وهناك ظاهرة شاذة اخرى اذ تحول فحل الى نصفين ذكر وانثى ولقحت الانثى باللقاح واعطت حاصلا وبقي النصف الثاني من الفحل فحلا يؤخذ منه الطلع لتلقيح النخيل .

وقبل الف ومائة وخمسين سنة ذكر ابو حاتم سهل بن محمد السجستاني البصري في كتاب النخله المخطوط ص ٤١ ما يأتي :

قال أبو حاتم ـ فقال لي اعرابي من بني كلاب كان ينزل شق نجران عنـــدنا نخل نسميه (المخانيث) يلقح بطلعها وما بقى يصير (بسرا) اي خلالا طيبا . قلت ما واحد المخانيث قال : مخنث .

حراثة ارض النخيل فى البصرة

ان كثرة الجـــداول في بساتين البصرة وضيق المسافات بينها يحولان دون الاستفادة من الساحبـــات والمحاريث الاخرى التي تجرها الحيوانات لحراثة الاراضي وعليه تنحصر الحراثة التي يسميها الملاكون (العمار) على قلب الارض بالمساحي وهذه العملية تجري بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال يجعلون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض اثناء قيامهم بقلب الارض والفرقة الواحدة من هـــذه الفرق تسمى (دركال) وجمعها دراكيل وهذه الحراثة ثلاثة مراحل : ـ الاولى وتسمى (كسور) والثانية (نشور) والاخيرة (ثيارة) ومن الضروري جداً القيام بهـــذه المراحـــل بالتتابع وفيما يلي نلخص هذه المراحل مع بيان احسن الاوقات للقيام بها :

اولا ـ تحرث ارض البستان بعمق لا يقل عن ستين الى خمسة وستين سنتمتراً . وهذه العملية تسمى كما قلنا كسور ويسمى هذا العمق بالمساحي (بيس ونكشه قائم) وان وقت القيام بهذه الحراثة يكون عند حلول شهر

مارت ومن الضروري جداً ترك ارض هذا البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الاخرى لتجف وتموت ثم عند نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب ارض البستان مرة ثانية بعمق (٤٥ الى ٥٠) سنتمتراً وتسمى (بيس وردة) والغرض من هذه العملية اي (النشور) تسوية ارض البستان بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقى من الادغال والحشائش . ثم تأتي المرحلة الثالثة المسماة (ثيارة) وعند حلول شهر تشرين الاول تقلب الارض بعمق ثلاثين الى خمسة وثلاثين سنتمتراً وعمقها هذا يسمى (بيس) بمعنى دوسة واحدة من قبل العامل . ومن المستحسن تكرار عملية الثيارة كل سنة او كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لانها لا تعطي مجالا لنمو الادغال وخصوصاً (الحلفاء) التي تكبد الملاك نفقات باهضة للقضاء عليها . وبعد مضي (٤ - ٥) سنوات على عمليتي الكسور والنشور والسماد يجب اعادتهما مرة ثانية وهلم جرا لكل خمس سنوات وتختلف عملية الكسور باختلاف الاراضي ففي الاراضي المنخفضة تكون اقل عمقاً من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيها لا تمتد في التربة الى عمق كبير كما تمتد في الاراضي المرتفعة ولذا اصبح من الضرورى تجنب عمق الحراثة في الاراضي المنخفضة لانها تلحق اضراراً كبيرة بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها اثناء الحراثة .

كما ان طريقة الكسور التي سبق لنا بيانها هي التي تطبق في البساتين القديمة الكاملة اما في الاراضي المستجدة البكر المراد اتخاذها بستاناً جديدة فتقلب الارض بعمق يتراوح من (٧٥ الى ٨٠) سنتمتراً وكذلك النشور يجب أن يكون اعمق من نشور البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تبكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال لجذور الفسائل التي

تغرس فيها لتمتد وتنتشر بسهولة وبنطاف واسع دون اي عائق يعيقها وهذا مما يركزها في الارض جيداً ويسرع في نموها . اما اذا لم تجر الحراثة بهذا الشكل فان نمو الفسائل يكون بطيئاً .

ويجب تجنب عملية الكسور في ايام الصيف خاصة اذا كانت النخيل



« نخيل مصاب بالحميرة غير معقم »

مثمرة لان ذلك يؤدي الى ضعف النخيل ورداءة جودة ثماره نظراً لما يفقده من جذور كثيرة يحتاجها لامتصاص الكثير من الماء . ويجب منع الري بتاتاً

عند القيام بعمليتي الكسور والنشور خاصة في الاراضي المنخفضة لان ذلك مما يساعد على جفاف جذور الادغال المضرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل المتحجرة وجيدة التهويه بعد الحراثة (١) .

تسميد نخيل البصرة

يسمد نخيل البصرة بالسماد الحيواني وخاصة سماد البقر الذي يؤخذ من الاسطبلات لكثرة الدمن فيه ويكون جافاً . اما السماد الكيماوى فلم يستعمل لتسميد النخيل لحد الان .

قبل المباشرة بتسميد البستان تسد كافة جداولها الرئيسية اذا كان التسميد في فصل الربيع وتكون المياه مرتفعة . ثم يبدأ بالحراثة عند عملية عمار (النشور) وكلما وصلت الحراثة الى نخلة او فسيلة تحفر حولها حفرة بشكل دائرة قطرها ثلاثة مترات ونصف وفي هذه العملية يجب المحافظة على الجذور الصالحة وازالة الجذور اليابسه ثم يوضع السماد في الحفرة ويدفن اثناء الحراثة وهكذا حتى يتم تسميد كافة نخيل وفسائل البستان .

ان مقدار السماد للنخلة الواحدة يقدر بـ (الجلة) وهي الوحدة القياسية لكيل كمية السماد للنخلة الواحدة وهذه الجلة عبارة عن زنبيل كبير قطره يقارب (٦٥ سنتمتراً وعمقه ٧٥ سنتمتراً) وان عمر النخلة هو الذي يحدد عدد الجلل (الزبلان) من السماد فالتي عمرها من (٣ ـ ٤) سنوات تعطى جلتان من السماد والتي عمرها (٥ ـ ٦) سنوات تعطى ثلاثة جلل والتي عمرها من (٧ ـ ٨) سنوات تعطى اربعة الى الخمسة جلل اما اذا كان عمر النخلة فوق ذلك فتعطى من (٨ ـ ٩) جلل .

ومدة التسميد تتراوح بين اربعة وخمسة سنوات وهي الفترة بين التسميد الاول والثاني ويستحسن ان يكون وقت التسميد في اول تموز او

---

(١) تقرير الاستاذ السيد شاكر طه السلمان مدير زارعة البصرة .

اول الخريف والارجح ان يكون في شهر تموز والبعض يفضل شهر تشرين الاول بعد قطف التمور حيث تكون التربة في ذلك الوقت جافة وهي مقبلة على سقوط الامطار مما يساعد على تفسخ السماد .

وبعد اتمام التسميد تفتح كافة الجداول الرئيسية التي سبق سدها لدخول الماء فيها بواسطة المد والجزر وملئها بواسطة المضخة ان وجدت اذا كانت البستان واطئة ومعرضة لدخول المياه الكثيرة اليها عند ابتداء التسميد . اما اذا كانت الارض مرتفعة ومياهها قليلا فلا حاجة لسد المياه عنها عند (النشور) .

اما اذا كانت البستان كثيرة الادغال كالحلفاء وغيرها فلا يجوز تسميدها اثناء عملية (الكسور) ويرجع التسميد كما ذكرنا في اثناء عملية (النشور) حفظاً لابقاء السماد حول جذور النخلة .

وهنا نود ان نذكر عدم جواز استعمال سماد (بعرور الغنم) لانه يحتوي على نباتات الحلفاء والخرنوب وحشائش مضرة مما تسبب انتشارها في البستان بعد التسميد (١) .

تطهير الجداول الصغيرة في بساتين البصرة

ان تطهير جداول بساتين البصرة لاتكون الا بعد عمليتي عمار (الكسور والنشور) السالفتي الذكر ثم يجري تطهير الجداول ويسمى محليا (بكريان الانهر) ويكون القيام بالتطهير كل سنتين واذا كان في الامكان ففي كل سنة . وعملية التطهير تقتضي ازالة الطين من جهتي بطن الجداول حتى تظهر الحمرة الاصلية لقعر الجدول واما الوقت المتبع لتطهير جداول البساتين

---

(١) قسم من هذه المعلومات مقتبس من تقرير السيد شاكر طه السلمان مدير زراعة البصرة ومن كتاب النخيل والتمور للاستاذ عبدالوهاب الدباغ .

فهو في (اربعينية الشتاء) اي من العشـــرين من كانون الاول الى نهـــاية كانون الثاني من كل سنة . ويجوز تطهيرها في اوقات اخرى عندما يرى الملاك الحاجة ماسة لذلك خصوصا اذا كانت الارض عامرة وهي مرتفعة ولا يصلها ماء المد وعليه يفضل تطهير الجداول في ايام الصيف . ولتطهير الجداول ثلاثة فوائد رئيسية :ـــ

(الاولى) ازالة الاطيان والرواسب خصوصا اذا كانت الارض منخفضة فاذا استمر في تطهير جداولها في كل سنة او سنتين مـــرة واحدة ترتفع الارض المنخفضة من اطيان التطهير على مرور السنين ومنه تستفيد شجرة النخيل والاشجار الاخرى من زيادة الاطيان لانها في حاجة لتربة تكسوها حتى تنمو اكثر وتتقوى .

(ثانيا) لبزل المياه الراكـــدة في الارض حتى يزول عنها التعفن ويساعد على نمو النخيل وغيرها من اشجار الفواكه .

(ثالثا) يزيل قسما كبيــراً من الامـــلاح التي في الارض فتزداد التربة خصوبة .

ري نخيـــــل البصرة

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين في كل (٢٤) ساعة كما هو معروف الا انه بالاضافة الى المد والجزر يستخدم قسم من الملاكين المضخات لغرضين الاول لارواء بساتينهم في ايام الصيف عندما تقل المياه والثاني لسحب المياه الزائدة في فصل الربيع عندما يخشى من اضراره على الاشجار وفسيل النخيل والمزروعات الاخرى كالخضراوات واشجار الفواكه .

ان طريقة الرى بالمضخات ليست تغطية سطح الارض كما هو الحال في الاراضي الزراعية بل تمـــلأ كافة الجداول في البستان مرتين او ثلاثة

مرات في الشهر حسب الضرورة . ان اهم الاوقات التي تحتاج النخيل الى الري هي :

اولا ــ تحتاج النخلة الري بعد الانتهاء من جني ثمارها اي بعد اربعين يوما من قص الثمرة حيث يتكون الطلع الجديد . وان الري في هذا الفصل يساعد على تكوين الطلع ويزيد عدده . اما في اربعينية الشتاء اي من (٢٠ كانون اول الى نهاية كانون الثاني) فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك .

ثانيا ــ يتطلب النخيل الري بكثرة قبل موسم التلقيح اعتبارا من منتصف شباط من كل سنة حتى نهاية نيسان عند عملية التلقيح اما بعد التلقيح فيفضل ايقاف الري خاصة في الاراضى المنخفضة حيث ان كثرة الماء في هذا الفصل تسبب سقوط الثمار قبل تكوينها .

ثالثا ــ عند بلوغ حجم الثمار حجم حبة (الحمص) الكبيرة اي الى نهاية شهر مايس يحتاج النخيل الى الري حتى تصبح نسبة كمية الرطب في العذوق ما يقارب ٢٥ بالمئة وهذا يكون في ١٥ تموز وبفضل ايقاف الري خاصة في الارضي المنخفضة لأن المياه تؤخر نضوج الثمار وتجعل لونها مائلا الى السواد خصوصا في نوع الساير وتسبب فيه طوقاً اسود عند عنق الثمرة ومنه يصير التعفن والتجوف ويسميه المزارعون لوي وانما في الحلاوي فيكون لون الثمرة مائلا الى السواد والخضراوي يصير في بعض منه ذبول ويعبر عنه محليا (منكز) وعند اشتداد الحر يخفف الري .

التزبير والتكريب وقص السعف الجاف

في نخيل البصرة

(١) التزبير : ان الفسيلة في السبع سنين الاولى من زراعتها يعرض جذعها وينزل في الارض وفي خلال هذه المدة يقص السعف الذي ينزل

في الارض من جراء نزول الفسيل فيها ويسمى (تزبير) ويجري قص سعفها في فصل الربيع او الخريف في خلال هذه المدة حتى يرتفع سعفها من الارض واذا لم يقص السعف الذي ينزل في الارض فانه يعيق نمو الفسيلة ويجعل جذورها تمتد في التربة بصورة سطحية فيؤدي ذلك الى ضعف الفسيلة وعدم تمركزها في الارض كما يؤخر نموها وانتاجها .

(٢) التكريب : عملية قص الكرب من جذوع النخل وهي ازالة قواعد السعف الجاف (اليابس) وتبدأ هذه العملية عندما يكون عمر النخلة خمس عشرة سنة وتجري بعدها في كل اربعة او خمس سنوات مرة وان الغرض من هذه العملية في الدرجة الاولى هو عدم ترك كرب النخلة زمنا طويلا لافساح المجال ليرقات حشرة التاذوع من العيش لأنها تتكاثر في جذع النخلة .

والثاني الاستفادة من الكرب كوقود لاستعماله عند الفلاحين وسكان المدن . هذا ويستعمل الكرب من قبل الفلاحين وبعض القرويين لتعليم اولادهم السباحة في الانهر الصغيرة فيربطون منه كربتين على ظهورهم ويتمرنون فيها على السباحة (كطوافة) وكذلك يستعمل الكرب طوافات في شباك صيد الاسماك وتسمى محليا بالبصرة (هيالة) حيث يربطون فيها ما يقارب الثلاثين الى الخمسين قطعة من الكرب بحبل صغير يتصل برأس الشبكة وكلما دخلت سمكة بالشباك غطست تلك الكربة من على سطح الماء التي تحتها السمكة وبعد أن يرى الصياد القسم الاعظم من الكرب قد غطس في الماء يبدأ باخراج شباكه من الماء والاسماك معلقة فيها . وبعض الفلاحين يعملون من الكرب احذية يستعملونها عند الوضوء اثناء قيامهم للصلاة .

والفائدة الثالثة هي جعل جذع النخلة مدرجاً تسهيلاً للصعود وعند قص الكرب يقتضي مراعاة هذه الامور :

أ ـ يقص الكرب بشكل افقي

ب ــ عدم ايصال السكين وتسمى محليا (العكفة) الى جذع النخلة لان ذلك يؤدي الى احداث ثقوب في جذعها من جراء التعفنات التي تسببها العوامل الجوية في شقوق السكين .

ج ــ ينحصر التكريب في الكرب الجاف فقط ويترك ما لا يقل عن (٦ــ٧) ادوار من الكرب بين جذع النخلة وسعفها الاخضر لأن ايصال التكريب لحد السعف الاخضر يضر بالنخلة ويضعفها .

د ــ لا يجوز اهمال النخلة بدون تكريب مدة طويلة لان ذلك يسبب تكاثر الحشرات داخل طبقات الليف والكرب . واما اذا كانت النخلة (نشوة) فيستحسن تكريبها في موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية في الصيف .

(٣) قص السعف : قص السعف يجري بالسنة مرة واحدة عند بدء الثمار بالنضوج ويفضل القيام بها عندما يبدأ الرطب في عذوق النخلة بنسبة قليلة حتى يتسنى للفلاح عندما يرتقي النخلة ويقص هذا السعف ليقوم بتنظيف عذوق النخلة مما يعلق بها من الغبار والاوساخ وثمار غير صالحة والغاية من قص السعف هو تسهيل عملية التدلي التي سيأتي البحث عنها او لتسهيل جني الاثمار (١) .

كما ان السعف يستعمل للوقود ولاعمال اخرى كتسقيف بيوت الفلاحين والبيوت البسيطة المماثلة اما الجريد ومفردها (جريدة) بكسر الجيم وهي انصال السعوف بعد ازالة الخوص منها لصنع مواد اولية لعمل اسرة وكراسي و (نعش) لنقل الموتى واقفاص (ركوك) مفردها (رك) لنقل التمور .

(٤) ليف النخلة : يعمل من ليف النخل الجيد الذي يحيط بالكرب

---

(١) من تقرير السيد شاكر طه السلمان مدير زراعة البصرة . ومن كتاب التمور في العراق للاستاذ عبدالوهاب الدباغ .

والسعف الاخضر قبل قصه (حبـــال) على اختلاف احجامها وانواعها ويحاك منه حصران (ويسمى) كبار وهو يماثل الحصران (الكبار) التي تجلب من الهند واوروبا وكانت مديرية السجون في العراق قد اشغلت بعض المساجين في معاملها بصنع هذه الحصر بكميات لا بأس بها ووزعت على معظم مؤسسات دوائر الحكومــة في وقته ولكن كان ينقصهـم الاعتناء الزائد بجلب خبراء فنيين والآلات الحديثة لهذا المشروع ولكن مع الأسف الشديد اهمل هذا الموضوع واصبح في خبر كان .

ويلف بالليف قلوب الفسيل المغروسة حديثا للمحافظة عليها ويستعمل منه لاربطة السفن والزوارق وبناء الصرائف والاكواخ وغيرها والفضلة الغير الصالحة منه يستعمل للوقود .

(٥) الخوص : يستعمل الخوص بالدرجة الاولى في نسج الخصاف الذي يسمى بالبصرة (قوصرة) فاذا كانت نصف (من) تسمى (نصيفية) وفي بغداد تسمى (حلانة) للتمر وتعمل منه المراوح اليدوية على اختلاف اشكالها والمكانس والزبلان والجلل والحصران والبلول مفردها (بـــلة) واشياء اخرى لا يعد حصرها كما ذكرنا عنها سابقا .

(٦) جذوع النخل : ذكرنا عنها سابقا يستعمل منها للبناء وغيرها وبالاضافة الى ذلك يعمل منها جسور صغيرة تسمى (قنطره) اذا كانت على نهر صغير اما اذا كانت على نهر اكبر فيسمى جسراً . وكذلك يعمل منها (ارادب) مفرده اردبه وهي الجذع المجوف الذي يعمل على شكل انابيب توضع على مدخل المياه من الانهر الكبيرة الى الانهر الصغيرة ومنهم من يضعها على الانهر المتشعبة من شط العرب الكبير قبل ان تستعمل الانابيب الحديدية أما الآن فتستعمل ارادب الجذوع في الانهر الصغيرة .

وكذلك تستعمل الجذعة لتكون واسطة لسقي بساتين المخضـرات عند الفلاحين على الانهر الصغيرة ايضا وتسمى في البصرة (منزح) يربط

بها الدلو وينقل الماء الى سقي المخضرات .

تخفيف حمـــل النخـــلة

النخلة كالاشجار الاخرى يضرها حملها اذا كان فوق طاقتها . ولذا صار من الضروري تخفيف ثمارها في كل عام بالنسبة الى كثرة الحمل وقلته . ويفضل ان يكون معدل عدد العذوق في النخلة من (٦ ـ ١٢) عذقاً نظراً لقوتها وضعفها واذا زاد على ذلك يصبح مضراً ومعنى ذلك ان النخـــلة المحملة ثماراً فوق طاقتها يكون حاصل السنة التالية فيها ضعيفاً ويفضل قص الثمار الزائدة من العذوق التي في اعلى قلب النخـــلة لان هـــذه اذا كبر حجمها تضغط على قلب النخلة وتحدث تأثيراً على (جمـــارة النخلة) . اما الوقت المناسب لقص الثمار الزائدة فهو بعـــد تلقيح النخلة ويكون حجم الثمرة بقدر حجم (الحمصة الصغيرة) ولا يجوز قص الثمار الزائدة عند التفريد ، اي عندما تكون بحجم حبة (الفستق) حيث تكون الفائدة من تخفيف الثمار في هذا الوقت معدومة واذا اجريت هذه العملية في وقتها كما ينبغي فيكون انتاج النخلة لكل سنة مضمون الفائدة .

التفريد او التركيز

تبدأ عملية التفريد او (تركيز) عـــذوق النخلة في اول حزيران حتى نهايته . يصعد الفلاح النخلة بواسطة (الفروند) او المرقاة او كما تسمى في بغداد التبلية حتى يدخل بين سعفها الاخضر ويفصل العذوق المتشابكة عن بعضها البعض باعتنـــاء ثم يضع كل عـــذق على السعفة التي امامه فتصبح العذوق بشكل مستدير حول رأس النخلة والغاية منها : ـ

أ ـ موازنة ثمار النخلة حول رأسها لـكي لا يكون ثقلها على جهة واحدة .

ب ـ تنظيف العذوق من الاوساخ والحشف الذي تسببه الحشرات وهذا مما يسهل عملية التدلي .



منظر احد الفلاحين عند حلول تفريد عثوق النخيل

التدلي او (الدلاوة) ووقت جني التمر

اما التدلية (التدلي) فهي عملية تأتي بعد التفريد . عند ما يكون الرطب في النخيل اعتباراً من ١٥ تموز الى منتصف آب تجري هذه العملية بتنزيل العذوق التي وضعت على السعف اثناء عملية التفريد السالفة الذكر

وجعلها متدلية دون اي شيء تحتها الا اذا كانت العذوق كبيرة وثقيلة فتبقى على السعف الجاف ويقص السعف قرب العذق حفظاً لها اما الفائدة



(نخلة مرشوشة بالدي . دي تي مرتين لمكافحة الحميرة)

من هذه العملية فهي : ـ

أ ـ تنزيل العذوق عن السعف وجعلها متدلية لتسهيل جني الثمار ولتقليل سقوطها عند هبوب الرياح .

ب ـ تنظيف العذوق من الثمار المتعفنة والحشف وكل ما عليها من اوساخ وغبار .

ج ـ ان التدلية تجعل شماريخ العذوق متجمعة بعضها على بعض فيقل وصول الهواء الجاف المحمل بالتراب الى داخلها وبهذا تقل نسبة (ابوخشيم)

د ـ عند عملية قطف الثمار يقل سقوط الثمار اما اذا كانت العذوق على

السعف فيسقط القسم الاعظم منها على الارض ويكون التمر غير صالح للبيع (دوسان) وسعره نصف سعر التمور الجيدة .

جني الاثمار : اذا كان الموسم مبكراً والطقس معتدلا يبدأ بقصاص تمر الحلاوي من النخلة الطويلة في ١٥ آب وإما العادة الجارية في البصرة فان جني التمر يبدأ من اول ايلول حتى نهاية شهر تشرين الاول من كل سنة.

استخراج الماء المعطر من قشور اللقاح

اي قشور طلع النخل

جرت العادة عند اهالي البصرة من قديم الزمان انهم يقطرون من قشور طلع لقاح النخيل ماء اللقاح ويحتفظون به في بيوتهم للحاجة .

اما عملية التقطير فيشترط ان يكون من قشرة لقاح نخلة (الساير) بعد ان يمضي على تلقيحها عشرة ايام . يقطر بواسطة جهاز محلي يستعمل من القديم . وعملية التقطير تشبه عملية تقطير ماء الورد وتم هذه العملية بواسطة قدر نحاس يتصل به انبوب معدني من الصفيح وهذا الانبوب يتصل باناء الاستقبال (ماء اللقاح) المسماة مسخنة ، وهي اناء مصنوع من النحاس تستعمل لنقل الماء عند اهالي البصرة المدنيين منهم والقرويين . وهي مخروطية الحجم مستطيلة . فيوضع لقاح الطلع بعد فلقه على شكل عيدان متعددة مستطيلة في القدر وتوضع معه كمية من الماء ثم يوقد تحت القدر نار مستمرة حتى يغلي الماء داخل القدر وهو مسدود بسداد محكم ومنه يمتد الانبوب المعدني الناقل للبخار الذي يخرج من القدر بواسطته وتكون الملاحظة شديدة على حرارة (المسخنة) التي يجتمع فيها ماء اللقاح وتبريد جدرانها بصورة دائمية بواسطة الماء البارد وتجري هذه العملية عادة في البساتين على ضفة احد الانهر وهذه العملية تشبه عملية استخراج الماء المقطر .

وبعد انجاز تقطيره للمرة الاولى يعمد البعض الى اعادة تقطيره مرة ثانية ويسمى عندئذ (ماء اللقاح المكرر) ومفعوله جيد ورائحته طيبة ويستعمله

اهالي البصرة لمعالجة المغص واضطرابات المعدة وهو قابض وضد الاسهال وفي فصل الصيف يمزج بالماء المخصص للشرب فقط ليجعل رائحته طيبة وعطرية . ويحفظ ماء اللقاح عادة في قناني زجاجية ويستعمل عند اهالي القرى والمدن .



(احدى مناظر نهر الخورة، مجمع العشاق والخلان في البصرة)

لب النخلة – اي الجمارة

الجمارة : هي لبة النخلة بعد قصها وقطع رأسها حيث تؤخذ جمارتها . تؤكل وهي لذيذة الطعم وفيها قليل من الحلاوة ولها نكهة طيبة ويميل الاولاد الصغار الى اكلها وتقطع عادة بعض الفسائل من النخلة الغير الصالحة للغراسة وتسمى (الراكوب) وهذه هي التي تؤكل ويستحسن قلعها من النخلة في فصل الشتاء .

اما النخلة الكبيرة فلأسباب اخرى متعددة تسقط او تقطع قصداً منها اثر زوابع شديدة او مرض يصيب جذعها . اما اذا كانت طويلة ويخشى من سقوطها على احد او اذا كان صاحب البستان قد جدد زراعـة نخيل بستانه بانواع جيدة وآتت ثمارها فعند ذلك يقطع النخيل لهـذين السببين فيعمل من جمارتها ثلاثة انواع معروفة في البصرة هي : ـ

اولا ـ يعمل منها الحلاوة بعد أن يؤخذ من الجمارة اللباب يقطع الى كتل صغيرة ويسكب عليه سائل السكر المغلي ويطبخ على النار .

ثانيا ـ يعمل منها الحميس بعد تقطيعها تمزج مع قليل من اللحم والبصل والسمن وتغلي على النار فتكون من الذ المأكولات واطعمها .

ثالثاً ـ يعمل منها الطرشي بعـد تقطيعها ومزجها بالتوابل تكبس بالماء والملح ثم تحفظ بالخل .

استخراج الدبس

من التمر في البصرة

ومن التمور استخرجت صناعات كثيرة ومتعددة منها القديمة ومنها الحديثة التي توصلت لها يد الخـبراء والعلماء الفنيين بعد دراسات طويلة وعميقة وجهود جبارة وتجارب متعددة سنأتي على ذكر البعض المهم منها .

اما الذي كان يعمل من التمر قديما وخصوصا في البصرة فهو الدبس الذي يستخرج من التمر بصورة طبيعية خلاف ما يجري في بعض الوية العراق . في كربلاء وبغداد والحـلة والديوانية وغيرها فانهم يستخرجونه بواسطة المسابك حيث يضغطون على التمور المكبوسة بالخصاف اي الحلان والمكدسة بعضها على بعض بصورة عمودية بواسطة ثقل وذلك بعـد غلي التمر وعصر المغلي منه مع المـاء حيث ينساب العصير الخفيف الى حوض تحت الخصافات وتظل البقايا في الخصافات غير صالحة للاكل او

انها تعطي علفاً للحيوانات . وهذه العملية غير متقنة وقد سببت سمعة غير طيبة في الاسواق التجارية في الخارج . وقد ادخلت على صناعة الدبس في تلك الاماكن (الصناعة الآلية) وهناك الآن ما يقارب ثلاثة معامل ميكانيكية حديثة في بغداد وزهاء ما يقارب (١٣٠) مدبسة من النوع القديم . ولقد ظهر نجاح هذه المعامل في الايام الاخيرة حيث حصل اقبال هائل على الدبس نظراً لجودته ونظافته . اما الدبس الذي يعمل في البصرة فلا تزال عمليته تجري على الطريقة القديمة والمستخرج منه يستهلك داخلياً فقط نظرا لقلته وجودته ويستخرج من التمر بصورة طبيعية كما قلنا . والدبس في البصرة يعمل له محل خاص يسمى (مدبسة) يكون قريباً من الجواخين في بساتين النخيل وتخصص له قطعة صغيرة من ارض البستان لا تزيد مساحتها على ستة امتار او اربعة وتكون محاطة بجدار من الطين لايزيد ارتفاعه على مترين



(احدى مناظر نخيل البصرة في نهر الخورة)

ونصف وتكسي ارضه اما بالجص او القير او السمنت على حسب مقدرة صاحبها ويجعل في أرضها اخاديد ويفتح من أحد اطرافها مكان لعمـل حوض صغير يجتمع فيه الدبس عندما يسيل من التمر ثم تفرش ارضها بالحصران او البواري وبعدها يضعون فيها التمور من مئة (من) تمر الى الف (من) تمر فهنا اذا كان صاحب التمر يؤخر بيع تمره الى وقت آخر فيستفيد من هـذه العملية فائدتين الاولى يحفظ تمره من الامطار وثانيـاً يستخرج منه كمية من الدبس الطبيعي .

ويشترط ان يسد غطاء المدبسة وغطاء حوض الدبس سداً محكماً حتى لا تتسرب اليها الامطار ولا تدخـل الحشرات اليها . وكذلك يجب ملاحظة حوض المدبسة دائماً وبدقة لتفريغ ما يجتمع من الدبس فيه ونقله الى الصفائح حالا لأنها اذا اهملت تفيض على الارض .

ان هـذا الدبس يعتـبر الدبس الطبيعي الناتج من التمور وهو أشبه بالعسل الذي يستخرج من خلايا النحل لانه لا تمسه النار ولا يـد الانسان. ونظراً لقلته وجودته فانه يكون نادراً احياناً ولا يصدر منه للاسواق الخارجية ويستعمل للاستهلاك المحلي ويكثر انتاجه في مناطق قضاء الفاو وما جاورها من القرى الاخرى .

اما التمور التي تبقى في المدبسة فهذه تباع باسعار جيدة ولا يصيبها اي تغيير الا القليل منها وهي تصلح لكبس تمور الخصاف التي ترسل لاسواق الخليج العربي والهند وغيرها .

صناعة الكحول والخل والسكر

والداتامين من التمـور

اما الصناعات الاساسية المتعلقة بالتمور كما ذكرنا عنها اولا هي الدبس والعرق والكحول والخل وتشمل الصناعات الثانوية عصير السكر

او السكر بعد نجاح بلورتهوصناعة العلف الحيواني من حثالات التمور ومن نواها وصناعة الداتامينوذلك بالاضافة الى صناعات الحلويات الكثيرة والفطائر والمعجنات .

كانتمعامل العرقوهيمادة مسكرة شديدة اولية بسيطة وقدقامتفي مدن البصرة والموصل والكوت والناصرية في سنة ١٩٢٠ وكان العمليجري على الطريقة القديمة . ثم بذلت جهود كثيرة لتحسين هذه الصناعة وفي سنة ١٩٤٠ م تأسست شركات اهلية وانحصرت اعمالها في بغداد والموصلحيث تم انشاء معملين في بغداد ومعمل واحد ني الموصل وفق الطريقة الفنية الحديثة وجلب لها المهندسون والمكائن من اوربا واخذت تشتغل تحت اشراف الحكومة ومراقبة دوائر المكس لأخذ الضرائب على منتوجاتها واخذ منتوج العرق يتوسع ويتحسن بشكلمحسوس بعد ان انتقل من دوره القديم الى دوره الميكانيكي الحديث .

الخل

عمل الخل : يستخرج الخل عادة في البصرة من تمور الزهدي ويجوز ان يستخرج من غيره بالطرق الاولية في كثير من البيوت وطريقة صنعه هو ان يكبسالتمر في (خم) ويسميهالبعض (بستوقة) على اختلافاحجامها ويجب ان تكون مفخورة وعليها طلاء خاص حتى لا يتسرب او يخرج منها شيء وتكون محكمة السداد . .

ان كثيراً من البيوت في جميع المدن العراقية تقريباً قد اتخذت صناعة الخل تجارة محلية رابحة وقد انتبه البعض الى اهمية مثل هذا الأمر كما نجد الآن في بعض الاسواق قناني للخل مكتوب عليها انها مصنوعة وفق احدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور .

صناعة السكر من التمور

السكر السائل : كانت جمعيةالتمور العامة من سنة ١٩٢٩ حتى سـنة ١٩٥٦ م قد قامت بتجارب حول استخراج السكر من التمر . وبعـد الجهود الطويلة والاختبارات المتكررة من قبل العلماء والفنيين في سويسرا وفي المانيا وانكلترة وغيرها من البـلدان الاوربية الاخرى تم التوصل الى استخراج السكر السائل من التمر في سنة ١٩٥٤ وفيما يلي فقرة من كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار رقم ١٣١ـ٤٣٧٤ والمؤرخ ٥ـ٤ـ١٩٥٥ الموجه لوزارة الاقتصاد :ـ

« صنع السكر ـ لقد علمنا بان الدراسات والتجارب التي أجرتها الشركات الاجنبية التي استشارتها جمعية التمور قد توصلت الى امكان استخراج السكر من التمور وهو يعرف بالسكر (المحول) وان من المحتمل تأسيس معمل لهذا الغرض يربط بمعمل (الدبس) . . الخ »

صناعة السكر من التمر والداتامين

واشـار كتاب مجلس الاعمـار الى مفصل الكلفة والمقدار الذي يستخرج من مادة السكر (الكلوكوز) ومادة سكر الأثمار في شكل سائل لزج نقي ذي لون ابيض يصلح للتصريف في الاسواق العراقية والاجنبية .

وبقيت هذه المخابرة ما بين جمعية التمور والوزارة التابعة لها بين أخذ ورد . وقد قامت جمعية التمور بتوزيع كميات من هذا السكر على اصحاب الحلويات حيث تم ادخاله في اصناف الحلويات وكانت العملية ناجحة تماما .

مسحوق الداتامين من التمر

ذكرنا ان هذه المادة تشبه (الكا كاو) وهو مسحوق يميل لونه الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكا كاو المخلوط بمسحوق ابيض (النشا) . وهو يتألف من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة

الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .

ويعتبر الداتامين اذا ما انتج بنطاق واسع غذاء مفيداً جداً للاطفال وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجـه خاص وذلك بدلا من المشروبات المنبهة كالكاكاو ، والشاي ، والقهوة .

دواء مهم من التمور

لقد دلت التجارب العلمية التي اجريت على التمر بانه مصدر لدواء جديد يدعى (ديوستولنس) وهو يماثل دواء (كوتيزون) وهذا الدواء مهم جدا في الطب الحديث حيث يصفه الاطباء لمعالجة الروماتيزم وامراض العيون وقد نشر الخبر في جريدة افريقيا الغربية الصادرة في لندن بتاريخ ١٢ ـ ٨ ـ١٩٥٣ ونقله صاحب كتاب النخيل والتمور في العراق (١) .

علف للحيوانات

قامت جمعية التمور العامة في العراق بتجارب متعددة لاستعمال التمور للعلف الحيواني وقد اجريت تجارب على علف الابقار والاغنام على نطاق واسع وقد جاءت النتائج باشياء مشجعة وناجحة .

لقد اتصلت جمعية التمور بالمؤسسات الاجنبية في اوربا وعرضت عليها نماذج من فضلات التمور الرديئة وبعد دراسات طويـــلة تبين لديها بعد الفحوص ان التمور الرديئة الرخيصة او فضلات التمور المتبقية من عصر الدبس بعد خلطها بشيء من الشعير او بعض الحبوب الاخرى او قشورها المختلفة من الغربلة ومن تنظيف الحبوب يمكن صنع قطع كبيرة او صغيرة حسب الحاجة وتكون أحسن غذاء للحيوانات .

ولا تزال جمعية التمور تجـــري تجاربها للوصول الى أحسن طريقة لانجاز هذا المشروع (٢) .

---

(١) من كتاب النخيل والتمور في العراق ص ١٦٧ ـ ١٦٨ .

(٢) التمور قديما وحديثاً ص ٤٦٦ .

استخراج الزيوت من النوى

ونوى التمر بالاضافه الى ما كان يستفاد منه في الاشعال في الافران واتون الحدادين وكثير من مواقد تبييض النحاس ولا يزال يستفاد منه في القرى للعلف والوقود .

وبالاضافة الى استعماله كعلف للحيوانات بعد طحنه وخلطه بالتمر فان نوى التمر يحتوي على كمية من المواد الدهنية تصلح لاستعمالها في صناعات كثيرة .

لقد قامت جمعية التمور بتجارب عديدة في المختبرات الخارجية وفي مختبرات الشركات الاهلية والحكومية في العراق ولقد تم الحصول على نوع من الزيوت ذات اللون الزاهي والطعم المقبول .

هذا وقد قامت شركة الزيوت النباتية في بغداد ببعض التجارب لادخال هذا الزيت (زيت النوى) في صناعة الصابون فصنعت عـــدة نماذج من الصابون الممتاز .

وكذلك ارسل من هذا الزيت الى المختبر الكيماوي في وزارة الصحة ببغداد وقد ايد تحليل المختبر المذكور صلاح هذه الزيوت للاستعمال وذكر التقرير ان هذه الزيوت صالحة للاستهلاك البشري وانها خالية من كل ما هو ضار بالصحة من جراء استعماله للاكل . (١)

عمل الحرير الصناعي من كحول التمر

ونفـــايات القطن

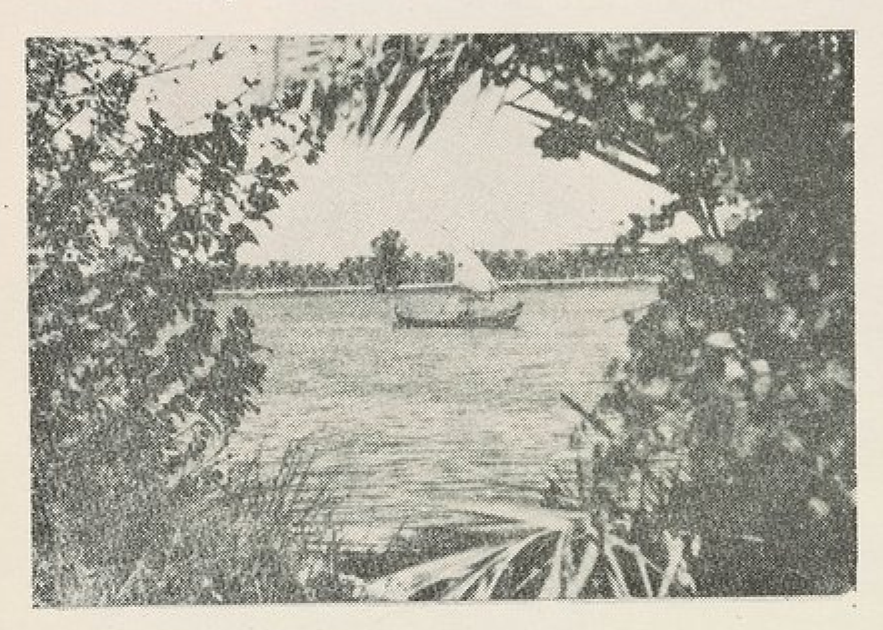
بعد دراسة واسعة من قبل جمعية التمور العامة في بغـــداد لصناعات التمر كما مر بنا البحث اخذت الجمعية تتلقى الكثير من التقـــارير والبحوث والتجارب التي اجريت على انواع التمور لاستخراج السكر والزيوت او اي مادة اخرى .

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٧٦

وكان من جملة تلك التقـارير ذلك التقرير الذي قدمه الاختصاصي البلجكي الكيماوي المسيو البرت كوت بتاريخ ٢ أيلول سنة ١٩٥٤ والذي يشير الى. امكان الافادة من التمور افادة اقتصادية في صناعة الحرير .

وقد جاء في هذا التقرير ان الحرير الاصطناعي المعروف باسم (استيت) اخذ في العهد الاخير يلعب دورا مهماً وان الطلب على منتوجه من النسيج يشتد في اسواق اوربا واميركا يوماً بعد يوم كما انه معروف جيداً في السوق العراقي وهو اخر ما وصلت اليه صناعة الحرير الاصطناعي وقال ان العملية



« احدى مناظر شط العرب الكبير الخلابة »

التي يتقدم بملخص تفاصيلها في التقرير تسمح لانتاج هذه المادة المهمة من الخيوط باسعار مناسبة جداً للصناعة المحلية وكذلك للتصدير . (١)

وكان من الممكن اقامة مصنع في العراق من هـذا القبيل . ولكن مع

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٤٨٢ .

الاسف لم يقتنع مجلس الاعمـــار في حينه بصحة المشروع ووضع التقرير المذكور على (الرف) اي انه اهمل واجل النظر فيه لاجل غير مسمى .

عمـــل البوظة اي البوزة

التي يستعملها عبيد البصرة (الزنوج)

من عصير التمــور

البوظة : هي نوع يشبه الخمر مسكر قليلا يصنعها العبيد (الزنوج) في البصرة من التمر حيث يخلط التمر بالماء وقليل من (الرز) المطحون ويحفظ باواني لمدة ثلاثة ايام في الصيف ولمدة اسبوع في الشتاء الى ان تظهر رائحته وطعمه يكون قريباً للخمر ويسمى عندهم (بوزة) وهم يشربونها عند قيامهم بطقوسهم مع فرقة (الميوة) وهي فرقة من الزنوج .وقد استوطن الزنوج البصرة من القديم عندما كان تجار الرقيق يجلبونهم لاسواق الرقيق وبعد ان تحرروا جميعهم من الرق اخذوا يشكلون فرقاً من عندهم على غرار ما كانوا عليه في افريقيا . وأصل هذه الفرقة من اقليم (ممباسه) من افريقيا وقد اعتادوا عند القيام باداء رقصتهم احتساء هذه الخمــرة التي تعطيهم شيئا من النشوة وهي أقرب شبه بالبيرة ولا يستعملها غيرهم في البصرة .

وقد تضاءل عدد الزنوج نظراً للتطــور الذي وصلوا اليه . وكان الناس اذا شاهدوا احد الزنوج مطرقا لا يتكلم قالوا له هل انت شارب بوزة كما يقال في المثل العامي فلان (مبوز) اي شارب شراب البوزة .

مشروب الكولا من الدبس

جاء في كتاب النخيل والتمور في العراق صحيفة (١٧٤) هنالك شركة المانية تقوم بتجارب مشروبات من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهي لا زالت مستمرة في

تجاربها للحصول على شراب يضاهي المشروبات المماثلة الاخرى غير الكحولية من حيث الجودة ورخص السعر وقد وعدت الشركة جمعية التمور بارسال نتائج تجاربها مع نماذج من المشروبات المستخلصة عما قريب .

وذلك كما جاء في كتاب جمعية التمور بعدد ٣٥٤ وبتاريخ ٥ شباط سنة ١٩٥٦م . ومما يجدر التنويه اليه ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق .

وقد توصلت المؤسسات اليابانية الى نتائج نهائية لانتاج السكر من التمر حسب كتاب المستر (واتانابة) المستشار الصناعي في قسم الصناعات الخفيفة اليابانية المؤرخ في ١٤ شباط سنة ١٩٥٦ المعنون الى جمعية التمور ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعي وغرفة تجارة بغداد . انتهى .

واننا نرجو ان يبذل المسؤولون الجهود الجبارة للاستفادة من التمور حتى يحق لنا ان نتمثل بقول خالد بن صفوان : عندما حضر عند عبدالملك بن مروان بالشام . فلما سأله ماذا عندكم يا أهل البصرة فقال له نحن أكثر الناس عاجا وساجا وديباجا بيوتنا الذهب ونهرنا العجب . اوله الرطب الخ . . . كما مر سابقا .

اهمية المادة الغـــذائية

الموجودة في التمور وانواع الفيتامين الموجود فيها (١)

التمر من اهم المواد التي يجب ان تشغل المحل الاول من التجارة في العالم اذا استطاع المستهلكون ان يعرفوا ما تحتوي عليه التمور من عناصر غذائيــة مفيدة تتم بأرخص كلفــة وكونها من أكــثر الفواكه حلاوة وألذها طعماً .

---

(١) عن كتاب التمور قديما وحديثا من ص ٨٩ الى ص ١٠٢

وقليل من الناس حتى الذين يعرفون التمر عن طريق زراعته وتجارته من يعرف ما تحتوي عليه التمور من عناصر غذائية ذات قيمة كبـيرة في بناء الجسم وبعث النشاط والحيوية في النفوس . ولقد عرف العرب قيمة التمر في بناء الجسم عن طريق التجربة فرويت عنهم روايات كثيرة تشير الى مبلغ اعتزازهم بالتمر كغذاء كامل .

وقد روى الاصمعي عن ابيه قال : اسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيهما فاختار احدهما اللحم واختار الآخر التمر فعشيا والقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد فاصبح صاحب اللحـم خامدا واصبح صاحب التمر تزر عيناه (١) .

والبحوث العلمية والتجارب الطويلة للمتقدمين دلت على ان التمر ينشط الاعضاء ويلين الطبع ويصلح المعدة ويقوي الكبد وينفع عصارات المعدة بازالة الرطوبة ويقتل الديدان المتولدة من العفونة (٢) .

ويقـول (بلكرف) عن النخيل : انها خبز البلاد ومـادة الحياة وعمادة التجارة .

لقد كانت التمور (٣) دائما في الانحاء القاحلة من العالم القديم من ضروريات المعيشة وزاد تناولها في بعض النواحي حتى على الخبز والبطاطة وفي الحقيقة لولا التمور لكتب تاريخ العالم على شكل آخر اذ لم يوجد ما يقوم مقامها على الوجه الاتم في معيشة قبائل الصحاري فالتمر هو الذى جعل نشاط هذه القبائل في حدود الامكان .

والتمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء

---

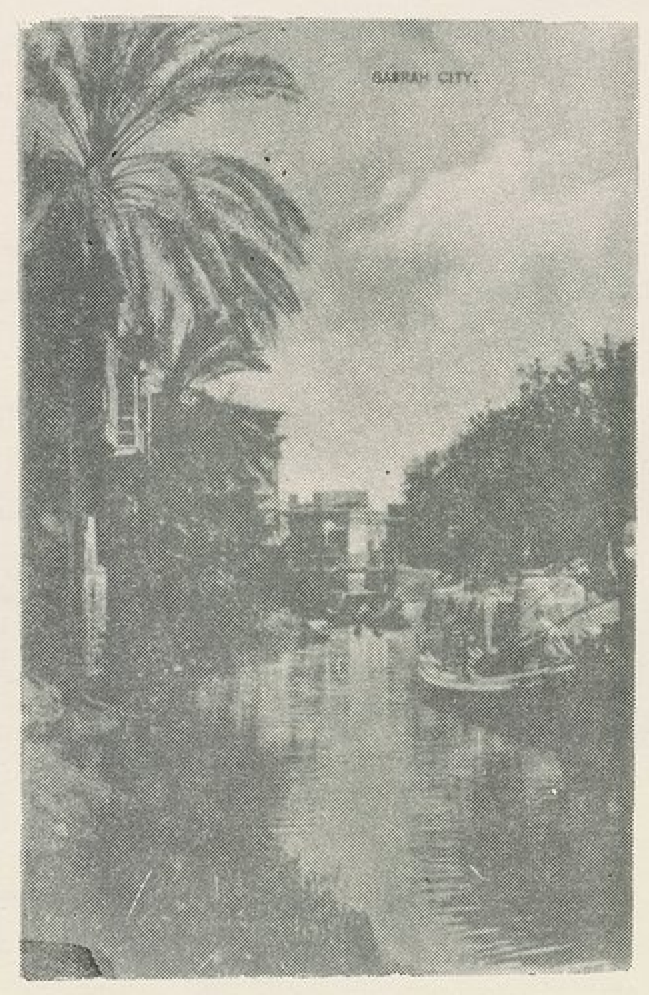
(١) عيون الاخبار

(٢) اخرجه الشيخ علي الشرقي

(٣) عن كتاب زراعة التمور في العالمين القديم والجديد للدكتور شارلزل بنيت من نشرة جمعية التمور العامة .

وان بعض اصناف التمــور تمتاز على الاطعمة المهضومة التي تعـددت الاشادة بذكرها .

والتمور تحتـوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه



« منظر نخيل باسقات على ضفاف شط العشار ـ بصرة »

دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي . وهكذا وجد

العرب والايرانيون واهالي افريقيا الشمالية في التمور نعمة عظيمة وطعاما سائغا ليس فيه من فضلة غير ما يكفي الهضم ويسهله مقرونا بطعم لذيذ اما التمور اليابسة فتحتفظ بمزاياها خلال السفرات الطويلة ولا تصد شهوة الطعام وان ساكن الصحراء الجاد النشيط ليأكل مقدارا غير قليل منها كل يوم فهي تكاد تكون غذاءه الوحيد لآماد طويلة وقد لا يتيسر له خـــلال شهور عديدة ان يضيف اليها اللحم او اللبن او الرز الا نادرا . وهي الى جانب كونها فاكهة لذيذة وطعاما مولدا للقوة والنشاط فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المؤلف من بروتين وشحوم واملاح وهيدرات الكاربون وكلها في شكل يسهل الهضم للجسم البشري والبروتينات تؤلف أهم عنصر لانشاء الخلية الحية فاذا كان التمر لايحوي من البروتينات ما يكفي لبناء الانسجة فان نواة الخلية الحية تتطلب مواد مولدة للحرارة وهنا يأتي عمل التمور التي تتضمن (٧٠ الى ٩٠) في المائة من هيدرات الكاربون .

هـــذا وتحتوي الليبرة الواحـــدة من التمر على (١٢٧٥) سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة (الفيزيولوجية)

يحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق الى (٣٠٠٠)سعرة من الطعام المغذي كل يوم .وهكذا يظهر لنا بوضوح كيف يتيسر للبروتين ان يجهز الجسم البشري بالنشاط اللازم الذي يبـــدو بشكل قوة عضلية . وللتمور قيمة غذائية كما ذكرنا عنها وهي من الأثمار التي تتركز فيها المواد السكرية بنسب عالية وهذه المواد السكرية هي : الكلوكوز ، سكر العنب والليفيلوز ، سكر التمر في الغالب وقد ظهر من نتائج تحليل تمور الحلاوي والخضراوي والساير ، أن السكر فيها يبلغ ثلاثة ارباع مادتها . (١)

---

(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً ص ٩٤ـ٩٥ .

انواع الفيتامينات الموجودة فى التمر

لقد نظمت جمعية التمور العامة جداول فنية تحتوي على مقدار المواد الغذائية والمعدنية والسكرية والكيمياوية الموجودة في خمسة انواع من التمور وهي :ـ الخضراوي والحلاوي والساير والزهدي وخلال الجبجاب والبريم وفي جميع انواع التمور على اختلاف اشكالها واسمائها .

وقد ذكرت التقارير وجود الفيتامين من نوع (A) وفيتامين من نوع (B) ومن نوع (C) وهي مستندة الى تقارير علماء الكيمياء . وقد صنفت التمور في دليل الكيمياء والفيزياء (الطبعة الثلاثين) .

ومن المهم تعيين مقدار فيتامين (س) الموجود في التمور لانها هي التي تكون المادة الغذائية الاساسية التي يتناولها معظم سكان العراق بالاضافة الى الخبز الذي يكون مع التمور الغذاء الوحيد في معظم هذه المناطق وعلى عكس ما كان يظن سابقاً من ان التمور تحوي مقادير غير محسوسة من فيتامين (س) فقد وجد في الفحص ان التمور تحوي مقادير مهمة وكافية من فيتامين (س) ولو كانت قليلة واعظم كمية وجدت من هذا الفيتامين هي حوالي واحد في ثلاثين غرام من التمر واذا اعتبرنا ان الشخص يحتاج يومياً كحد ادنى من هذا الفيتامين حوالي عشرة مليغرامات فان ثلثمائة غرام من التمور تفي بهذه الحاجة . (١)

وكما ذكرنا في بحثنا (النخلة وفوائدها) ان التمر تولد الليبرة الواحدة منه ـ ١٢٧٥ سعرة كما يتضح لنا ان اللحم البقري يولد لنا (١٠٩٦) سعرة والخبز (١٠١٤) والبيض ٧٣٤ والسمك ٣٠٠ الى ٧٠٠ والبطاطة ٤٠٠ ولحم الدجاج ٣٦٠ سعرة وهلم جرا . فمن هذا يتضح لنا ان السعرة الحرارية التي تتولد من التمر هي اعلى من كل هذه

---

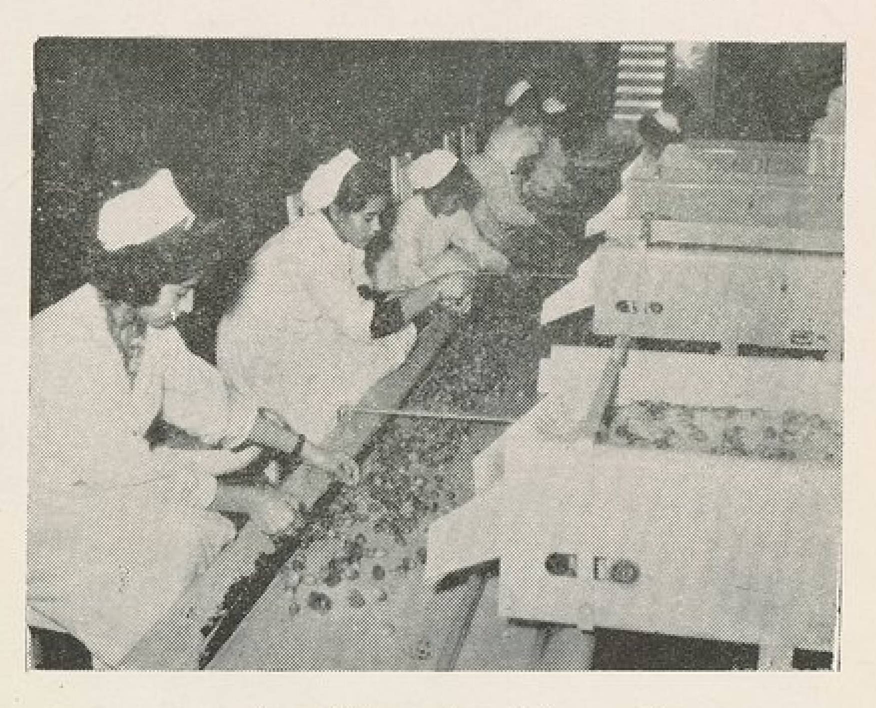
(١) كتاب التمور قديماً وحديثاً من ص ٩٥ ـ ١٠٢ .

المواد الغذائية الشائعة عند عموم البشر .

هذا وكلما كانت التمور قديمة وجافـة فان نسبة فيتامين (س) تقل فيها وتكثر هذه النسبة كلما كانت التمور رطبة اي (طازة) .

ملاحظة على كميات تصدير التمور

يظهر لنا من الاحصاء الذي حصلنا عليه من معـاونيـة مصلحة التمور العراقية العامة في البصر ؛وجب كتابها المرقم٢٣٨٩ والمؤرخ ٤ تموز ١٩٦٣ ، ان النسبة في اقيام التمور آخذة بالارتفاع سنة بعد اخرى واقصى رقـم قيـاسي بلغتـه كانت في سـ ـنة ١٩٦٢ م حيث



لفيف من الفتيات يقمن بعملية كبس التمور
في المكبس العصري لمصلحة التمور العامة

جدول صادرات التمور الى خارج العراق حسب الاوعية للسنين التقويمية

المدرجة ادناه بموجب مجموعات وزارة التخطيط لتجارة العراق الخارجية من

سنة ١٩٤٠ م حتى سنة ١٩٦٢ م

السنة	في الصناديق طن	القيمة دينار	في السلال طن	القيمة دينار	في الاوعية الاخرى طن	القيمة دينار	مجموع الكمية طن	مجموع القيمة دينار
١٩٤٠	٥٩٥٣٩	٩٦٥٢٠٤	٥٢٨٣٢	٢٣٣٤٥٦	١٩٨٨٠	١١٦٣٣٦	١٣٢٢٥١	١٬٠٤٤٩٩٦
١٩٤١	٤٦٦٩٩	٥٦٦١٩٣	٧١٨٥٥	٣١٨٧٥٢	٢٤٨٩٣	١٣٣١٦٨	١٤٣٤٤٧	١٬٠١٨١١٣
١٩٤٢	١٧٩٧٥	٢٤٦٣٥٨	٦٤٢٦٩	٧٨٤٥٤٧	٢٣٣٦٠	٢٦٧٤٦٢	١٠٥٦٦٠٤	١٬٢٩٨٣٦٧
١٩٥٠	٦٨٣٦٦	١٬٣٢٨٤٩٧	١٠٨٣١١	٢٬١٣٤٦٥٢	٣٥٣٢٢	٨٢٩٦٠٠	٢١١٩٩٩	٤٬٢٩٢٧٤٩
١٩٥١	٦١٠٩٣	١٬١٥٧٢٢٢	٢٢٠١٤٨	٣٬٥٥٧١٠١	٤٨٨٥٧	٨٨١٧٤٣	٣٣٠٠٩٨	٥٬٥٩٦٠٦٦
١٩٥٢	٥١٤٠٤	٩٦٠٤٨٩	١٣٨٢٢٢	٢٬٥٦٩٠٨٧	٥٣١٣٥	١٬١٢٢٤٩٥	٢٤٢٧٦١	٤٬٦٥٢٠٧١
١٩٦٠	٥٠٥٠٧	٨٩٢٢٦٥	١٦٠٤٦٢	٢٬٤٢٧٤٥٤	٣٩٦٤٠	٧٢٨٥٨٩	٢٥٠٦٠٩	٤٬٠٤٨٣٠٨
١٩٦١	٣٨٦٧٧	٧٤٨٨٨٤	١١٦٠٣٤	٢٬٢٤١٩٤١	٣٢٣٧١	٦٣٦١٩٥	١٨٧٠٩٠	٣٬٦٣٧٠٢٠
١٩٦٢	٦٥٧٧٥	٢٬٩٨٤٤٨١	١١٢٣٥٥	١٬٨٨٢٧٤٥	٥٩٩١٢	١٬٢٢٧١١٧	٢٣٨٠٤٢	٦٬٠٩٤٣٤٣
ملاحظة : ثم صدر احصاء من قبل مصلحة التمور العامة عن مجموع ماصدر الخارج من التمور من ١ أيلول ٦٢ الى ١ آب ٩٦٣ للاكل والى الاغراض الصناعية							٢٥٢١١٢ ٤٩٢٢٠	٨٬٢٢٣٬٨٨٢ ٠٬٦٣٧٬٧٣٧
							٣٠١٣٣٢	٨٬٨٦١٬٦١٩

بلغت اقيام التمور اكثر من ثمانية ملايين دينـــار . بينما ادنى نسبة كانت في سنة ١٩٤١ م اذ بلغت اقيامها اكثر من مليون دينار . والسبب الرئيسي في هذه الزيادة ناتج من تلك الجهـــود الجبارة التي بذلتها مديرية مصلحة التمور خلال تلك السنين من السعي والمثابرة والتنظيم لتحسين حالة التمور بصورة مستمرة مما ادت الى هذه النتيجة المحسوسة كما ان شـــركة تجارة التمور العراقية قامت بدورها لفتح الاسواق الخارجية لتمور البصـــرة وتحسينها سنة بعد اخرى وكذلك ما قامت به الحكومة من عقد الاتفاقيات التجارية مع الدول التي تستورد تمور العراق ، كل هذا ادى الى تنشيط تجارة التمور وتحسينها . واننا نأمل ان تستمر الجهـــود بعقد اتفاقيات تجارية اخرى مع الدول التي نستورد منها بضائع باقيـــام جسيمة ولم نعوض عنها بتصدير شيء من هذه المادة .

تاريخ ظهور التعبات واصولها

التعبة : لغة اسم مشتق من التعب والفعل تعب معنـــاه ضد استراح المنجد ص ٦٠ واصبح معناها عرفا حق معين ثابت من ثمـــرة النخيل المغروسة من قبل المغارس (التعبات) .

بدأت عقود التعبات بالظهور نتيجةارتباك الوضع الاقتصادي وعدم استقرار الامن . اذ ان مدينة البصرة عاشت حقبة طويلة من الزمن تتخبط في موجة من الفوضى وعدم الاستقرار خصوصا بعد الفترة المظلمةواستيلاء المغول والتتر على العراق وهي الفترة المحصورة بين القرن السابع والثالث عشر للهجرة وقد كثرت حوادث السلب والنهب على يد عصابات قامت هنا وهناك تكسب رزقها من هذه العمليات المنافية لمثلنا الاسلامية واخلاقنا العربية وقد ضاق سكان البصرة ذرعا بهذه الحوادث وساد الرعب والفزع البيوت الآمنة مما دعا وجهاء المدينة ومفكريها الى دراسة اسباب هـــذه

الحوادث ووضع الحلول الصائبة للقضاء عليها . ونتيجة لهذه الدراسة ظهر ان البطالة المتفشية وعدم وجود عمل يسد هذا الوقت الواسع من الفراغ والملازم لقسم كبير من السكان كانا من اهم الاسباب وكان انجح علاج لهذا المرض الاجتماعي هو تبني الشيخ الجليل جدنا الكبير الشيخ عبدالواحد باش اعيان (سنة ١٢٥٠ هـ سنة ١٨٣٤ م) مشروعا يقوم على اعمار وزراعة الاراضى الواسعة التي كانت تحت تصرفه بالنخيل ، وكان الغرض من المشروع :

١ـ توسيع حجم الثروة الزراعية في البلد وتزيد كميات التمور المنتجة مما يشجع تصدير الكميات الفائضة عن الاستهلاك المحلي وتنشيط الحركة التجارية .

٢ـ القضاء على البطالة وايجاد عمل مستمر يدر على القائمين به مورد رزق ثابت يسد حاجة المغارس وعائلته ويمنعهم من القيام باعمال السلب والنهب .

وقد نجح شيخنا ــ نور الله ضريحه ــ في تنفيذ هذا المشروع واقبل الناس بشوق على زراعة النخيل واصلاح الاراضى واعمارها وقد حذا معظم ملاكي الارض في البصرة حذو الشيخ وقاموا بتشجيعهم للمغارسين وبذلوا الجهود لاقناعهم للقيام بهذه المهمة .

وطبيعي ان اقبال الناس على زراعة النخيل لم تأت اعتباطاً اذ انه كما قلنا نتيجة مشروع اقتصادي زراعي في بلد بدائي لا تتوفر فيه غير الامكانيات الزراعية وقد قدم صاحب المشروع عروضاً سخية للمغارسين لكسبهم في تنفيذ المشروع وقد بنيت الشروط على :ـ

١ ـ عدم مطالبة الملاك بأي حصة من المزروعات التي يزرعها المغارس تحت الفسائل طيلة مدة نمو الفسائل والمحصورة بين خمسة الى سبعة سنوات وهذا مورد جيد يكسبه المغارس طيلة هذه المدة .

٢ ـ تثبيت حق دائم للمغارس في ثمرة النخيـل يتراوح بين ٤٠٪ الى ٥٠٪ حسب الارض المغروسة ويبقى هـذا الحق دائماً وموروثا للمغارس واولاده من بعده ماداموا مستمرين باعمار الارض المتعوبة حيث يقـال للتعاب (العمار يبقيه والخراب يخرجه) وهذا ما سمى بحق التعبة .

وعلى المغارس ان يقوم باصلاح الاراضي وزراعة الفسائل ورعايتها والقيام بتسميدها وريها بشكل منظم واعمارها .

وقد بدأت التعبات على شكل اتفاقات شفوية اساسها الثقة المتبادلة بين الملاك والمغارس والضوابط الدينية المصانة والسائدة في ذلك الوقت .

وقد تعرضت التعبة الى تطورات كثيرة خلال الزمن مما دعا الاطراف المتعاقدة الى تثبيت هـذه الحقوق بعقود مكتوبة لدى الدوائر الحكومية المختصة ومصادق عليها من قبل كتـاب العـدل واصبحت التعبة عرفاً له مدلولاته ونتائجه وآثاره .

وبمرور الزمن ظهرت بوادر تهرب المغارسين من اداء واجبـاتهم ومحاولاتهم الكبيرة للتسلل الى المدن ثانية والحصول على عمل رئيسي فيها مع الاحتفاظ بحقهم في التعبة دون ادراك مايسببه عملهم هذا من ضرر بالثروة الزراعية نتيجة اهمالهم رعاية النخلة وترك الزراعة وبالتالي الى ضرر الملاك نفسه مما دعاه الى وضع شروط جزائيـة للمحافظـة على مصالحه وصيانة الزراعة من التلف والخراب وهكذا اخذت التعبة مكانها في التداول وجلبت معها الاستقرار والهدوء واستطاع سكان البصرة ان ينعموا بالهدوء والاستقرار نتيجة اتجاه السكان للقيام باعمار الارض وزراعتها وان يتمتع بثمرة هـذا النخيل الشامخ المدين بوجوده للفكرة الصالحة والعمل الخير .

واستقرت عقود التعبـات بشكلها الاخـير وهي تنص على حقوق واجبات الملاك والمزارع الى ان قامت الحكومـة بتشريع قانون جـديد ينظم التعبات . . .

ولا بد لي ان اذكر هنا ان معظم عقود التعبات تنص على التقيد بعرف (بيت باش اعيان) في التعبة ، والتعبة مدينة بوجودها الى جهود جدنا رحمه الله .

اصول التعبات والمغارسة في نخيل البصرة

اصول التعبات والمغارسة بين المالك والفلاح في البصرة تستند الى اتفاقات وشروط معينة منها حسب العرف والعادة ومنها حسب الاتفاق بعقود تعقد بينهما وتختلف باختلاف المواقع والمقاطعات وهي على انواع .

١ ـ التعبة الطينية : وهي التي يشترط في عقدها بان يكون للتعاب ، بعد اكمال الغرس والاعمار والتسميد وفتح وكري الانهر الصغيرة والكبيرة الواقعة داخل التعبة والتي تتصل بالانهر الاصلية المتفرعة من شط العرب الكبير للقطعة التي كانت قبلا بيضاء اي خالية من الزرع والنخيل الربع من تلك القطعة بعد اخراج رقبة الارض من المجموع وذلك اذا اراد المالك اخراج التعاب من ملكه . اي ان حصة التعاب عند ذاك تكون بنسبة ثمانية عشر وثلاثة ارباع في المائة يأخذها اما عينا من الارض المتعوبة او تقدر له قيمتها من قبل خبراء اذا لم يتم الاتفاق بينه وبين المالك . وان هذه الحقوق (حقوق التعبة) لا تثبت الا اذا كانت مثبتة تحريريا ويكون التعاب ملزماً باكمال شروط التعبة كما ينبغي وذلك بان يزرع في القطعة من الفسيل ما لا يقل عن الثمانين نخلة في كل جريب واحد (مساحة الجريب تساوي (٣٩٦٧) متراً مربعاً) ويمهل التعاب مدة لاكمالها من خمسة سنوات الى سبعة سنوات وتكون منتوجات جميع هذه القطعة الزراعية الى التعاب فقط لتكون عوناً له للقيام بشروط التعبة وبعد ان تمضي المدة وينمو الفسيل ويثمر النخل يقسم الحاصل بين المالك والتعاب بالمناصفة بعد دفع الضرائب المترتبة على تلك القطعة ان وجدت . وان لم يقم التعاب باكمال الشروط المذكورة فيحق

للمالك اخراجه من الملك بدون ثمن او تعويض .

٢ ـ التعبة التثمينية : واغلبها تكون في الارض الجزر (الشلاهي ـ مفردها شلهة)(١) الكائنة في شط العرب الكبير وفي كرمة علي، يحق للتعاب التثمين على كل ما غرسه من النخيل والاشجار المثمرة فقط وتقدر له القيمة عن كل نخلة وكل شجرة مثمرة من قبل الملاك او بموجب العقد وذلك اذا اراد المالك اخراجه وليس له من الارض شيء وخاصة اذا كانت القطعة موقوفة يكون ذلك حسب الاتفاق بين التعاب والمالك ويكون التعاب المغارس ملزما بكري الانهر الصغيرة والكبيرة في القطعة (التعبة) وتحكيم السداد على جهتي الشط إن كانت القطعة محاطة بالمياه وكذلك هو ملزم بالعمار والكسور والنشور (بدون تسميد) وبعد أن يتم اكمال زراعتهما في المدة المعينة المتفق عليها في العقد يحق له اربعين بالمائة من الثمار والباقي وقدره ستون بالمائة للمالك . وسبب اختلاف حصة التعاب في التعبة التثمينية هو لأن عمار الارض في الجزر اسهل لانها رخوة وليست صعبة (شادة) مثل اراضي الجنوب اليابسة الصلبة فضلا عن ان اراضي الجزر لا تحتاج الى تسميد مما يخفف الكلفة عن كاهل التعاب خلافا لما يقوم به التعاب في اراضي الجنوب .

هذا وان اغلب اراضي الجزر في البصرة كانت موقوفة منها اوقاف اهلية ومنها لدائرة الاوقاف لهذا كانت تعطى التعبات بطريقة التثمين اي تثمين النخيل والشجر المثمر فقط ويتفق عليه بعقد او بتقدير الخبراء .

٣ ـ وهناك نوع آخر من التعبات هي التي تعطى وهي كاملة الغرس الى تعاب آخر حسب اتفاق بينه وبين المالك ويشترط على التعاب انه لا يستحق التثمين عن الاشجار المغروسة سابقاً مهما كانت نخيلا او اشجاراً

---

(١) الشلهة : كلمة اصطلاحية موضعية معناها مايتكون من الترسبات فيكون اشبه بالجزيرة .

ما عدا التي يزرعها هو بعد عقد المقاولة الجديدة وكذلك الحال مع التعابة الذين ينزلون ويحلون محل التعابة الذين يستحقون الربع فهؤلاء يعاملون حسبما يتم الاتفاق بعقودهم يختلفون عن الذين يزرعون الارض البيضاء . ان هذه العادة جارية في البصرة من قديم الزمان .

والخلاصة فان التعابة نوعان في البصرة تعابة طينية وتعابة تثمين وشروطهم تختلف باختلاف مواقع القطع فان كانت واقعة في غرب شط العرب (الجنوب) وليست متصلة بالشط فاغلب تعباتها طينية وقليل منها تثمينية . اما القطع الواقعة في الجزر (الشلاهي) فاغلب تعباتها تثمينية وقليل منها طينية .

والتعاب اذا قام بواجباته في القطعة المتعوبة التي بيده فانه يستحق ما هو مشروط بينه وبين المالك اما اذا اخل بهذه الشروط واهمل القطعة وتركها بدون (عمار) ولا (كريان) فيحق للمالك ان يعتبره فلاحا اعتياديا ويفسخ العقد الذي يربطهما ولذلك قيل : (التعاب يدخله العمار ويخرجه الخراب) .

اصول الفلاحة في بساتين النخيل بالبصرة

تقسم اصول ــ طريقة ــ الفلاحة في بساتين النخيل في البصرة الى ثلاث اقسام :

اولا ـ الفلاح الذي يعطي له عشرة بالماية من حاصلات تمور النخيل وخمسة وعشرين بالماية من حاصلات ثمار الفواكه يسمى فلاح (العشر) .

بشرط ان يقوم بالاعمال الآتية :ـ زراعة الفسيل (التال) وسقيه اول سنة من زراعته تلقيح النخيل ، تفريد العثق بعد مدة تمضي على تلقيحه ، دلاوة النخيل (اى تركيز العثق) بعد التفريد ، قص سعف اليابس وحزمه وجمعه ، طبخ خلال البريم والجبجاب عند اوان طبخه وجمعه بعد ذلك ،

قص ثمار النخيل وتنظيفها وطياشتها (اي جمع التمور ولقطها) التي تتساقط من النخلة ووضعها بالجوخان (محل جمع التمور) ثم تفريد وعـزل كل نوع منها ووضعها بالصناديق بعد وزنها وتنزيلها الى المكابس . اما تمور الزهدي والديري فيكبس بالخصاف الملزم بعمله الفلاح من السعف الاخضر من نفس (البستان) اما اذا رغب الملاك بكبس الانواع الاخـرى من التمور كالحلاوي والخضراوي والساير فيشتري الملاك الخصاف وتحسب اقيامها من اصل الواردات ويصيب كلا من الطرفين حسب نسبته وليس للفلاح حصة من السعف اليابس ولا يجوز له ان يقطع السعف الاخضر عن النخيل بتاتا لانه يضرها .

واذا زرع الفلاح حنطة او شعيراً وكانت البذور من عنده فيكون له ثلاثة ارباع الحاصل والربع الاخير الى الملاك اما اذا كانت البذور من عند الملاك فله مقدار ما زرعه من البذور وتكون القسمة كما هي عليه بعد اخراج حصة الملاك من كمية البذر والفلاح ملزم بعمار الارض التي زرعت عليها تلك البذور . وهو ملزم كذلك بمباشرة اشجار الفواكه وتزبيرها وملاحظتها وزرعها وسقيها في موسمها .

اما الملاك فهو ملزم بتسليف الفلاح على ثلاثة اقساط مدة الموسـم على نسبة الحاصل الذي يستحقه الفلاح . فاذا لم يقم باداء واجبـاته في البستان المذكورة كما جاء في بيان هذه الشروط فلا يستحق شيئا من الحاصل وللملاك الحق باخراجه من البستان واستحصال طلبه منه اذا كان مدينا له .

اما الذي يترتب على الملاك من واجبات فعليه ان يقوم باعمار البستان من كسور ونشور وثيارة وتسميد وكريان ودفع جميع اجورها من عنـده فقط وليس على الفلاح منها شيء ولهذا يسمى هـذا القسم من الفلاحين فلاح (عشر) .

ثانيا ـ ان الفلاح الذي يعطي الثمن يستحق ١٢٫٥٪ وتكون عليه

جميع الشروط والواجبات المشروطة على فلاح (العشر) والسبب في اعطائه اثنين ونصف بالماية زيادة لان عليه ان يقوم بكري الانهـر الصغيرة التي بالبستان في كل سنة (مائة قصبة) اي سبعمائة متر تقريباً حتى يكمل كريانها جميعا . وعليه سمي فلاح (ثمن) .

ثالثاً ـ الفلاح الذي يعطي الخمس يستحق عشرين بالمائة من أصل حاصلات ثمار النخيل فقط وله من السعف اليابس كذلك الخمس . وتطبق عليه جميع الواجبات والشروط المشروطة على فلاح العشر مضافة لهاشرطين مهمين اولا ان يقوم بكريان انهر البستان باجمعها خلال سنة واحدة . ثانيا ان يعمر (البستان) خلال خمسة سنوات اي في كل سنة يعمر منها الخمس من مساحة البستان وليس على المالك منها شيء وتدفع الاجور او الاعمال كلها من قبل الفلاح ولاجـل ذلك اعطيت له زيادة حتى يقـوم بهذين الواجبين . وسمي فلاح (الخمس) .

وان كلا من الشرطين الثاني والثالث ان لم يقم بهما الفلاح فيعتبر من فلاحي العشر وللملاك اخراجه من البستان ان اراد ذلك .

كيفية ذرعة النخيل فى البصرة وبيعها او قسمتها

كان التعامل المحلي في البصرة في العهد العثماني بين اصحاب النخيـل يعتبر مساحة كل جريب من النخيل الكامل الغرس مائة نخلة او اقل (عشرين قصبة مربعة) وكل قصبة واحدة طولها (١٢٤) انج .

وهذه القصبة كان يحتفظ بها دائما عند شخصيات معلومة لها مكانتها وامانتها واخلاصها . فمثلا كانت عند الحاج غانم الهارون وعند الحاج حمد البكر وغيرهما في قضاء ابي الخصيب وكذلك كانت موجودة عند الحاج معتوق النعمة في يوسفان ، وعند الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسي (١)

(١) الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسي والد المؤلف ـ توفى الى رحمة الله سنة ١٣٣٧ هـ ١٩١٩ م .

في الصالحية بشط العرب وغيرهم من ذوي البيـوت والمكانة واصحاب الديانة والعفة .

فاذا توفى احد المالكين وارادت ورثته القسمة اعتمدوا على احد من هؤلاء الذوات ومن كان على شاكلتهم في ذلك الوقت فتجري ذرعة النخيل وقياسها على واحدة من هذه القصبات وكذلك اذا كانت تجري معاملة البيع . وهذه القصبة معمولة من قضيب يسمى (مردي ــ جمعه مرادي) وكان في السابق يستعمل للرماح ويجلب من الهند . ويستعمل منه الكثير في البصرة لتسيير (الابلام) الزوارق النهرية الصغيرة .

ان الجريب الواحد يعتبر حسب العرف المحلي القديم بالبصرة (عشرة اقفزة) والقفيز الواحد يعتبر (عشرة عشران) (١) وتبلغ مساحته حسب القصبة المذكورة (اربعماية قصبة) . اي يساوي الآن (٣٩٦٧) متر مربع . وكل دونم جديد الآن يساوي (٢٥٠٠) متر مربع ويوجد الى جانب الدونم قياس ـ الاولك ـ الذي يساوي (١٠٠ متر) ويستعمل ايضا مع الدونم في قياس قطع النخيل . هذا القياس كان متبعا حسب التعامل المحلي بالبصرة (بالقصبة) التي كانت القياس الاساسي المعول عليها في ذلك الوقت حتى دخـول الحكومة البريطانية واحتلالها البصرة في اول الحرب العالمية الاولى سـنة ١٩١٤ م . فعندما بدأت السلطات بتشكيل الدوائر المدنية ومن جملتها دائرة الطابو لفتت القصبة المذكورة نظر احـد حكامها السياسيين الذي كان يشرف على هذه الدائرة واخذه العجب عندما رأى القياس لمساحة جريب النخيل تجري على الطريقة المذكورة . فطلب احدى هذه القصبات التي سبق لنا وصفها ، وبعد ان ثبت قياسها حسب العادة المتبعة عنـد المساحين ، شكل لجنة فنية ومعهم مهندسون لتثبيت مساحة القصبة المذكـورة على

---

(١) مفرد للعشران عشير . كل (١٠) سانتيمات يساوي عشير واحد ! وكل عشرة عشران قفيز واحد وكل عشرة اقفزة جريب واحد .

حساب المتر فتبين لديهم ان كل (عشرين قصبة مربعة) تساوي (٣٩٦٧) متر مربع للجريب الواحد .

ومن ذلك الحين ابطلت المداحة بالقصبة وبدأت تجري المساحة من قبل مهندسي الطابو بحساب المتر . لقد شاهدت القصبة التي كانت عند الحاكم السياسي في وقتها محفوظة في دائرة الطابو ومختومة على الرأسين (بالقير) وعليهما ختم الدائرة حتى لا تتغير . وبعد ان ثبت المهندسون القياس على المتر اهملت هذه العملية القديمة واصبحت نسيا منسيا .

كيفية قطع السعر لتمور البصرة قبل خمسين سنة وفي آخر العهد العثماني

عند حلول موسم التمور في البصرة يجتمع كبار تجار التمور وممثلي الشركات الاجنبية مع كبار ملاكي نخيل البصرة في محل معين عند احد التجار المذكورين ويجعلون لكل نوع من الانواع الثلاثة الحلاوي . والخضراوي والساير . سعراً معيناً يخص كل نوع بمفرده على سعر الكارة الكبيرة الواحدة بسعر الشامي (عملة مصطلح عليها ولا وجود لها في الاسواق) فمثلا يكون سعر الحلاوي (٣٠٠) شامي والخضراوي (٢٥٠) شامي والساير (٢٠٠) شامي واما الزهدي فسعره يتبع سعر الحلاوي او اقل واما تمر الديري فيكون تابعاً لسعر الساير اما الخلال البريم والجبجاب فيكون سعره بالمفرد اي بسعر المن الواحد الذي وزنه (٥٥) حقة ويكون سعرهما مقارباً لهذه الانواع هذا وكانت عملة الشامي تساوي كل (١٣٫٥٠) شامي ليرة ذهب عثمانية وهبط سعره فيما بعد الى آخر ايام العهد العثماني الى (١٥) شامي لكل ليرة عثمانية ذهب واما الشامي فلا وجود له في السوق كما قلنا ولم نشاهده وكان اهل البصرة يتعاملون به قبل مائة سنة وبعدها سحبت هذه العملة من السوق ولكن بقي اسمها يتعاملون به عند قطع اسعار التمور بكل سنة .

وعند احتلال البريطانيين البصرة سنة ١٩١٤ ابطلت الحكومة المحتله هـذا التداول بالعملة الوهمية التي ليس لها وجـود في الاسواق واعتبرت العملة الرسمية (الروبية) الهندية فصارت تقطع اسعار التمور بالروبية ثم اعلنت الحكومة البريطانية في العراق اعتبار كل (١٤) روبية تساوي ليرة عـثمانية ذهب . بقى التعامل بالعراق حتى سنة ١٩٣٠ بالروبية ثم استبدلت بالدينار العراقي الحالي .

كانت الاسعار التي يتفق عليها يتعين لها مدة في هذا السعر وبعد انتهاء المدة تكون الاسعار اختيارية ، ولكن لا تخلو هذه الحالة من التلاعب الذي يحدث من قبل الطرفين اي التاجر والملاك . فاذا كان الحاصل كثيراً تلك السنة اخذ التجار يتلاعبون بتنزيل الاسعار واذا كان الحاصل قليلا اخـذ الملاكون دورهم في طلب اسعار اكثر من المتفق عليه وهـذه الحالة مع الاسف لا تزال موجودة الى الان بالبصرة رغم تدخل مديرية مصلحـة التمور العامة واشرافها على تثبيت الاسعار ولكن كل هذه الاعمال تجري بالخفاء بدون علم المصلحة المذكورة .

الفواكه التي تزرع في بساتين

نخيـــــل البصرة

(١) النبق من شجر السدر ـ ومنه اصناف كثيرة وأشهرها ثلاثة انـواع (الاول) ـ النبق بالنوى ـ وعلى احجـام مختلفة . والثاني ـ النبق الهندي ـ وحبته شبيهة لحبة الزيتون بيضوية واحجامها مختلفة منها بقـدر حجم التفاحةالصغيرة ومنها بحجم حبة الزيتون (والنوع الثالث) ـالملاسي- ـ أي ـ بدون نوى وهذا يحتوي على البذرة التي تكون تحت قشر النواة . تغرس اشجاره من النواة ثم يطعم او يركب (عيون) كما تركب اشجار البرتقال واما سدرة الملاسي هذه فتركب علىسدرة اخرى حملها ذاتالنوى وموسم تركيبه آخر نيسان ونضوجه بشهر نيسان .

(٢) التـوت او شجرة التكي ـ منها انواع كثـيرة بعضها ابيض وبعضها اسود . اما تكيالشامي فهو احمر . وكلها يجري تركيبها (عيون)من اشجار جيدة وزراعتها من البذرة وتحويلها بشهر شباط وتركيبها في نيسان ونضوجها كذلك في الشهر المذكور . وكان اهالي البصرة يعتنون سابقاً بتربية (دودة القز) للحصول على الحرير الاصلي ولكن مع الاسف بعـد انتشار الحرير الصناعي قضي على هذه الثروة الحيوية في البصرة .

(٣) شجرة المشمش ـ انواع كثـيرة منه ما يؤكل (لوزه) وقسم آخر تكون لوزة حبته (مرة) واذا لم يطعم (يتركب) على شجرة جيدة يكون حمله ضعيفا وهو يزرع من النوى وبعد مرور سنة تنقل الشجرة من محلها الى محل آخر وبعد ان تنمو يركب عليها من الانواع الممتازة اويركب عليها من اقلام (الآلو) . وزراعة النوى في تشرين ثاني وتحويله بشهر كانون ثاني وتركيبه في شباط ونضوجه في شهر مايس .

(٤) شـجرة الخوخ ـ شبيهة بشجرة المشمش في جميع ادوارها وغرسها وتركيبها . تركب عليها اقلام (الآلو) . ونضوجها في شهر تموز

وآب . والجيد منه هو النوع الاصفر المسمى (مسكي) ذي الرائحة العطرية التي تشبه رائحة المسك .

(٥) شجرة الكروم : (العنب) اصنافه كثيرة يزيد على العشرين جنس منه الابيض ، والاحمر : والاسود (والوردي) وله اسماء كثيرة ايضا ، السلطاني ، النقيبي ، ديس العنز . بيض الحمام . بيض البلبل ، جرشي ، بنكي (وردى يعطي رائحة الورد) وغيرها من الاسماء ، يبتدي نضوجه من شهر تموز حتى نهاية ايلول . زراعته على اربعة انواع اولا منه ما يزرع (اقلام) صغار وبعد سنة تنقل الى محل آخر . والقسم الثاني تركيب (اقلام) على شجرة العنب وينمو هذا القسم الثاني بسرعة . والثالث تحول شجرة العنب الكبيرة لمحل آخر . والرابع تزرع من بذرتها ولكن ما ينتج من جنسها وثمرها يختلف عن اصل الشجرة وثم تركب على النوع الجيد .

(٦) شجرة التفاح : ثلاثة انواع ولا يغرس شجر منها . اصلها من شجرة (البهمرو) يركب عليها اقلام من شجرة تفاح في شهر شباط ، واجود انواع التفاح هو النوع المسمى (القيقاوي) ويعمل منه (المربة) يطبخ مع السكر . ويؤكل منه كثير عند نضوجه في شهر حزيران .

(٧) شجرة الكمثرى : يركب من اقلام على شجرة (البهمرو) اوان نضجه بشهر حزيران .

(٨) العرموط : يركب من اقلام على شجرة الكمثرى وشجرة البهمرو اوان نضوجه بشهر ايلول .

(٩) التين : على نوعين ابيض ، واسود ، واجوده الابيض ولكن النوع الاسود يتأخر الى نهاية الصيف وزراعته في شهر شباط واوان نضوجه في النصف الثاني من شهر حزيران . ويزرع اقلاماً ولا تحتاج شجرته الى تحويل فتبقى في مكان غرسها حتى تثمر .

(١٠) الزيتون : اشجارها تغرس في شهر شباط ويجوز تركيبها على

نوع آخر جيد وعلى انواع كثيرة واحجامها تختلف منها حبتها كبيرة ومنها صغيرة ولكن جميع اشجار الزيتون التي تثمر في البصرة لا تنتج مادة (دهن الزيتون) لانها خالية من المواد الدهنية الا اذا ركبت عليها اقلام شجرة دهنية . ونضوجه في البصرة في شهر ايلول .

(١١) الاجاص : زراعتها تحول اشجاراً صغيرة وتركب عليها من انواع اخرى لتحسين جنسها ، موسم غرسها في شباط اما نضوجها ففي شهر حزيران .

(١٢) الكوجة : شبيهة بشجرة الاجاص في مواسمها وزراعتها وبعضها لونها يكون احمر .

(١٢) اللوز : هذه الشجرة تزرع بذرة وبعد ان يصير عمرها اربعة سنين او اكثر بقليل (تذبل وتموت) بعد ان تعطي ثمراً لان ارض بساتين البصرة قريبة الى قعر الماء وهذه الشجرة تنبت في اراضي جبلية في شمالي العراق وفي ما جاورها ولهذا لم تنجح زراعتها في بساتين البصرة .

(١٤) الفستق : شبيهة بشجرة اللوز زرعت في البصرة واثمرت ولكنها لم تدم لانها كشجرة اللوز وقد نجحت زراعته في لواء الموصل وانتج احسن محصول .

(١٥) الرمان : يوجد منه خمسة اصناف اجودها النوع (النجدي) ونوع آخر تكون حبته خالية من البذرة يسمى (ملاسي) يغرس اقلاماً في شهر شباط ونضوجه بشهر ايلول .

(١٦) البنبر : هذا النوع لا يوجد الا في البصرة وشجرته تشبه شجرة التوت ولكن ورقها يختلف كثيراً عنه وحملها يتكون من (عناقيد) وحبتها تشبه الكوجة بالحجم لا بالطعم وقشر الحبة منها ثخين عند نضوجه في شهر تموز واكله غير مرغوب يقطف حمله قبل نضوجه ويعمل منه

المخلل (الطرشي) يكبس بالخل والملح ، وشجرته تحول او تزرع من النواة في شهر نيسان ولا نعلم من اين اتت هـذه الشجرة الى البصرة ويقال انها جلبت من الهند في القرن التاسع عشر .

(١٧) العنبه : (المنكه) هذه الشجرة اصلها هندية وهي من اعظم صادرات الهند اشتهرت قبل قرن . منها : (التازة) اي الناضجة وتوضع بصناديق خشبية خاصة وترسل لجميع اقطار العالم ، ومنها يعمل الطورشي مكبوسة بالتوابل ومحفوظة بالبراميل الخشبية الكبيرة ومنها الصغيرة والقسم الآخر يوضع في قناني زجاجية وقد تعلب الثمار الناضجة بصفائح .

وتعتبر هذه الفاكهة من احسن واطعهم فاكهـة . حجمها حجم البطيخة الصغيرة بيضوية الشكل وقد انتشرت في القطر المصري في اوائل القرن العشرين وموسمها هنـاك في شهر آب واما في الهنـد فيبتدىء من شهر مايس .

زرعت في بساتين البصرة قبـل خمسين سنة ولكنها كانت اعـداداً محدودة عند بعض اصحاب البساتين . ولكن بعد الحرب الاولى توسعت زراعتها واخذت تنتشر عند الآخرين (خصوصاً في سنة ١٩٢٥ . هذا وقد بدأنا بزراعتها فيحدائقنا بالصالحية (١) وبدأنا بزراعة خمسة اشجار للتجربة من النوى وبعد ان نجحت التجربة اخذنا نزرع منها بكثرة في كل سنة . بعد ان تنمو الشجرة ننقلها لمحل آخر وقد لاحظنا ان الحمل يتأخر ، وعرفنا ان سبب التأخر هو ان كل نواة تزرع ولا تحول بعـد سنة لمكان آخر يتأخر حملها وعلى اثر ذلك وسعنا زراعتها عندنا حتى بلغت(٤٠٠) شجرة ولكن مع الاسف عندما حصل فيضان في سنة ١٩٤٦ في العراق وبقيت الميـاه راكده في بساتين البصرة من شهر نيسان حتى نهاية آب قضت على جميع

« (١) بدأ المؤلف بزراعتها في بساتينه بالصالحية من (النوى) الذي كان يرده ثمارها من الهند »

اشجار الفواكه التي كانت في البصرة ومن جملتها اشجار (المانكا) ولم يبق عندنا منها الا شجيرات قليلة وبعد ذلك بدأنا مرة ثانيــة بزراعتها ولكن الارض التي ركدت عليها المياه لم تبق صالحة لزراعة كل شجرة . ومن ثم توسعنا بزراعتها وبقي ايضا منها عند البعض من اصحاب البساتين والشجرة الواحدة اذا بلغت ومر عليها ثلاثون سنة تحمل كل شجرة واحدة من (١٠٠٠) حبة الى (٥٠٠٠) ومنها ما يكون حملها (١٠٠)، وخمسون وثلاثون حبة على حسـب عمر الشـجرة وتربتهـا . ويستحسن ان تزرع في ارض مرتفعـة وتسمد في كل وقت . وزراعتهـــا على نوعين الاول تزرع نواة ثم تحول بعــد سنة والنوع الثاني يصير تركيب (عيون) مثـل تركيب البرتقـال وتحـويلها بشهر شباط ونضوجها بشهر تموز ويستحسن ان يؤخذ نواة من شجرة اعطت ثمرها لاول سنة وتغرس حالا قبل ان يمضي عليها ثلاثة ايام فالشجرة التي تنبت منها تعطي حاصلها قبـل الآخرين بسنين كثيرة .

(١٨) السفرجل : شجرته من شجرة البهمرو يركب عليها اقلام من شجرة السفرجل بشهر شباط ونضوجه بشهر آب .

(١٩) آلو : وتسمى آلو (بخارا) هذه الشجرة لم تكن معروفة بتاتا في البصرة قبل خمسين سنة وثمرها يشبه الكوجه والاجاص وتركب اقلام منها على اشجار المشمش والذي اتى بهذا النوع الى البصرة الحـاج عبدالله الفداغ ، من وجوه ورؤساء قرية الحمزة (اليهودي) كانت منه شجرة في حديقة القنصل البريطـاني في المحمرة (خـرم شهر) وجلب منها اقــلام (غصون) للتركيب وركب قسماً منها عند المرحوم ياسين جلبي المحمد العامر وقسما في بستاننا (بالصالحية) وقسما آخر في بساتينه في قرية اليهودي ـ الحمزة وبعدها انتشرت هذه الشجرة عند جميع ملاكي البصرة وقضى على اشجار المشمش تقريباً بعد حصول هذه الرغبة وهذا النجاح لهذه الفاكهة واضطر

اصحاب البساتين الى تحويل اشجار المشمش الى اشجار الآلو . ثم انتقل الى بغداد واخذ بالتحسن الكثير واشتهرت هذه الفاكهة في بغداد وكان حمل شجرة (الآلو) اكثر من حمل شجرة المشمش مع جمال اللون والشكل ولذة الطعم حتى صار يزاحم جميع الفواكه التي من هذه الفصيلة .

ولكن مع الاسف اصاب البصرة في سنة ١٩٤٦ الفيضان الجارف وقضى على جميع اشجار الفواكه ومن جملتها هذه الفاكهة وهي في عنفوان انتاجها المتزايد . وبعد مضي خمس عشرة سنة من وقوع الفيضان المشؤوم اخذت البساتين يدب فيها النشاط مرة ثانية لاعـادة ما تلف وضاع منها . تركيبها بشهر شباط وحاصلها في المنتصف الثاني من شهر حزيران .

(٢٠) ـ الموز الطلح : ـ شجرته كبيرة وطويلة قائمة بنفسها وحملها عثق واحد وبعدها تقطع وتكون غير صالحة بعد ان تنتج هـذا العثق وتخلف فسائل كثيرة . وتنقل فسائلها وتغرس بمحل آخر على طريقة فنية وهندسية ويبتديء غرسها من شهر مارت حتى نهاية شهر ايلول . اما الذي ينتج في البصرة فغير تجـاري ويستهلك محلياً ومـع الاسف الى الآن لم يلتفت الى زراعته بصورة فنية كما هو الحال في لبنان وشرق الاردن والهند وغيرها من البلدان التي تصدر هذه الفاكهة لاقطار العالم باجمعه وخصوصاً العراق الذي يستورد من لبنان كل سنة باقيام جسيمة خيالية تبلغ اكثر من قيمة التمور التي يصدرها العراق الى لبنان وسوريا والاردن .

(٢١) ـ اشجار الليمون : منها البرتقال ، رارنكي ، نومي حلو ، ويسمى بالبصرة (نومي صيني) ونومي حامض اشكال و (دنبلان) شبيهة للطرنج ، والطرنج ، والبراني والسندي ، وكريب فروت ، وانواع كثيرة تزيد على العشرين جنساً واغلب هـذه الانواع يجري تركيبها (عيون) وتزرع اقلاماً بشهر كانون ثاني وتحول اشجارها في ذلك التاريخ اماوقت تركيبها بشهر نيسان واحسن شجيرة منها شجرة البرتقال وتكون ثلاثة انواع

ومن الليمون الحامض (نومي بصرة) منها في البصرة اما في بغـداد فلا وجود لها .

(٢٢) ـ باباي : او في باي : شجرة هندية تشبه شجرة الخروع بورقها



« نخلة ذات اربعة فروع بجذع واحد »

وحجمها وشكلها وتحمل فاكهة تشبه البطيخ الاصفـر وفي داخلها بذر كثير اسود ناعم جداً وتغرس هذه البذور بعد سنة تحول اشجاره وطعمه لذيذ واقرب الى طعم البطيخ الشمام نضوجه في شهر حزيران وقليل منـه

الآن في بساتين البصرة ويمنع اكله عن المرأة الحامل لانه يحدث انفعالات معها وربما يسبب سقوط الجنين .

البقول . والحبوب . والمخضرات . وبقيةالانواع

١) السمسم : يزرع في موسم الربيع وينتج آخر الصيف .

٢) الاذرة : زراعتها بالصيف ومحصولها في تشرين ثاني .

٣) الدخن : كذلك تزرع في حزيران وفي تشرين ثاني يجني حاصلها .

٤) بذر الكتان : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف .

٥) قنب : الجوت : زراعته صيفي ومحصوله بالخريف .

٦) الخروع : زراعته صيفيـــة وتبقى شجرته دائمية ويجني حاصله آخـــر الخريف .

٧) عباد الشمس : يزرع صيفي وثمـــاره يستمر الى نهاية الصيف ويسمى (شمس قمر) .

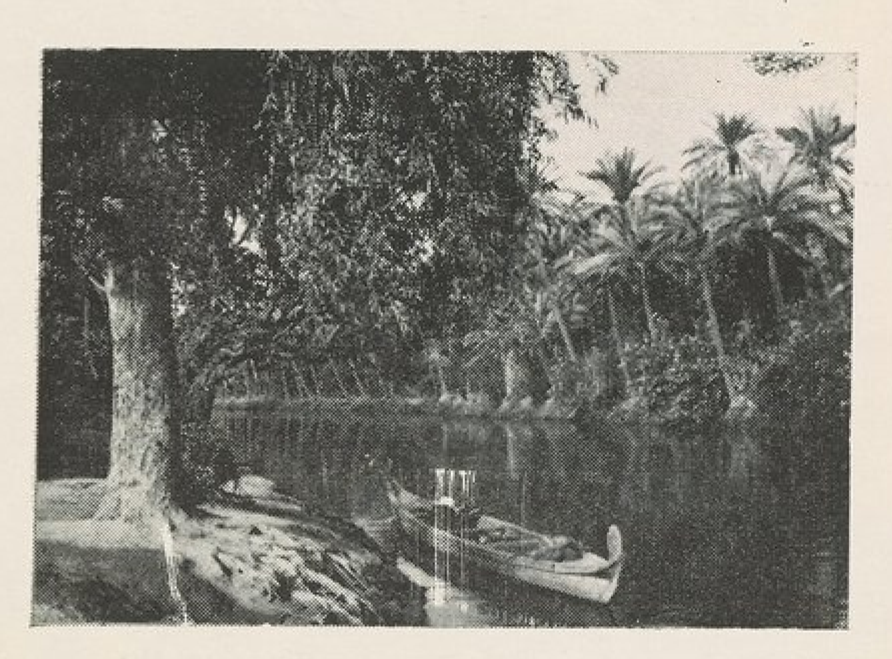
٨) فستق عبيد : زراعته صيفية ويكثر في جهة شمالي العراق اما في البصرة فلم تتوسع زراعته .

٩) الباقلة : تزرع آخر الصيف وحاصلها في الشتاء .

١٠) القطن : كان يزرع في البصرة من قبل خمسين سنة وقد اعتنى بزراعته في ذلك الوقت المرحوم الشيخ عبدالواحد باش اعيان العباسـي وجلب له اختصاصيين بزراعتـــه من مصر وثم جلب (محالج) يدوية من لندن وزرعه في مقاطعة (الموحية) الواقعة في شط العرب الصغير الشرقي وصدر منه كميات لا بأس بها الى اسواق الهند ولكن بعد حدوث الحرب العالمية الاولى اهملت زراعته .

١١) البطيخ الاصفر : اصنافه كثيرة في البصرة واجـــوده يسمى (الفريدوني) طعمه كالسكر وله نكهـــة طيبة احسنه يزرع في مقاطعـــة

الهارثة وكرمة علي واول نضوجه من النصف الاول لشهر حزيران ويزرع منه في مزارع صحاري الزبير على آبار ولكن حاصلها ليس جيـداً فقط حجم البطيخة يكون كبيرا وقشره ثخين ونادر وطعمه جيد .



« احدى مناظر نهر الخورة الحلابة »

١٢) الرقي والبطيخ الاخضر : زراعته كثيرة في البصرة وفي مزارع الزبير ومقاطعة الهارثة واحسنها ما يزرع في اهوار كرمة علي في الشواطىء ويكون حاصل الخريف اجود من الحاصل الصيفي . ويسمى في عمـــوم العراق (الركي) .

١٣) الخيار : يزرع في بساتين نخيل البصرة في شهر كانون ثاني ونضوجه في شهر مايس .

١٤) الطرح : قثاء ، حاصله في شهر حزيران .

١٥) فاصولية : حاصلها في اول الصيف والشتاء .

١٦) لوبية : كذلك يكون حاصلها اول الصيف حتى نهاية الخريف .

١٧) شجر ابيض : حاصله بالصيف فقط ويوجد منه شكلان منه الصغار ريسمى (كوسه) والنوع الثاني حجمه كبير يسمى (شجر) اي اليقطين .

١٨) شجر احمر : نضوجه في الشتاء وقشره ثخين ويسمى « بوبر » ويسمى « يقطين » .

١٩) طماطة : حاصلها في الفصلين في الصيف ويستمر الى اواخر الخريف .

٢٠) باذنجان : محصول صيفي ويكون منه شكلان اسود وابيض .

٢١) بامية : محصول صيفي .

٢٢) بتيته (بطاطة) محصول شتوي يزرع في ارض فيها خليط من « الطمى » الغرين .

٢٣) البصل : يزرع في فصل الخريف .

٢٤) الثوم : يزرع في الخريف وينضج في الصيف .

٢٥) الفجل : يزرع على طول ايام السنة .

٢٦) الكراث : كذلك زراعته في كل المواسم . (٢٧) الشلغم : يزرع آخر الصيف محصوله في الشتاء .

(٢٨) الجزر : نوعان احمر واصفر حاصله في الشتاء . (٢٩) البربين حاصله شتوي . (٣٠) كرفس .

(٣١) رشاد : حاصله شتوي . (٣٢) حبة حلوة وحبة سودة حاصلهما شتوى . (٣٣) كمون شكلان النوع الاول كرماني وجنس آخر (٣٤) اسبيناغ « شتوي » . (٣٥) اشبنت) « شتوي » . (٣٦) سلق « شتوي » . (٣٧) كزبرة « شتوي » . (٣٨) شوندر ويسمى البنجر « شتوي » . (٣٩) برسيم - جت - هذا النوع يزرع طول المواسم وهو

احسن علف يعطى للدواب والخرفان . (٤٠) الماش : يزرع على الشواطي في آخر الصيف . (٤١) الحنطة . (٤٢) الشعير : هذه الحبوب تزرع شتوى منها بين النخيل ومنها في الاراضي الخالية واغلبها تنبت على الامطار فاذا كان موسم الامطار جيداً يكثر المنتوج تلك السنة . (٤٣) الرز ـ الشلب ـ زراعته في اول الصيف ومحصوله في آخر ايام الخريف .

٤٤) اللهانة : ـ الملفوف ـ زراعته في آخر الصيف ومنتوجه في الشتاء .

٤٥) قرنابيط : كذلك زراعته في آخر الصيف ومنتوجه في الشتاء وهما من فصيلة واحدة .

٤٦) الخس : هذه الانواع تزرع آخر الصيف ومحصولها في الشتاء .

٤٧) هندال : من فصيلة البطاطا ولكنـــه يحتوي على مادة سكرية ونموه ارضي عرقه يمتد طولياً وهو يصلح للاكل .

٤٨) الفلفل : على انواع كثيرة منه ، الحار والبارد وباحجام مختلفة .

٤٩) الحلبة زراعته خريفي وحاصله شتوي .

٥٠) الملوخية : تزرع في مطلع الربيع ولكن الرغبة على اكلها قليلة جداً في العراق !

٥١) بازلية : زراعتها في الربيع .

٥٢) الكوافة : وتسمى في البصرة « زيتون » ولا نعـلم لماذا سميت هذه الفاكهة بهذا الاسم ؟

٥٣) تمرحنة : هذه الشجرة قليلة الانتشار لاسباب كثرة الفيضانات التي مرت على البصرة .

٥٤) نعناع زراعته مع موسم الخضرات شتوي وصيفي .

الاشجار الغير المثمرة الموجودة فى البصرة

١ ـ شجرة البرهام : شجرة هندية جلبت من الهنـــد من القديم ومن فصيلة شجرة تمر الهندي الحامض وتستعمل للزينـــة ومن الاشجار المعمرة

ويصير تحتها ظلا كثيفاً تزرع في اماكن خاصة اما جنب (شريعـــة) على احدى الانهر او في احدى المزارات في بعض المراقد وكانوا سابقاً يعتقدون بقدسيتها وينـــذرون لها النذور ويشعلون تحتها الشموع ويطلون جسدهـــا (بالحناء) اما الآن فانتشرت زراعتها في الشوارع العامة والحدائق . وفي وقت الربيع تعطي زهوراً ذات رائحة طيبة وثم يصير منها نوى ويصلح للزراعة وتزرع منها فسائل ان وجدت فيها .

٢ ـ السيسم : اصلها من الهند وخشبها مشهور يسمى خشب (السيسم) يعمل منه انواع الاثاث على اختلاف اشكاله وقيمته اغلى من كل اقيـــام الخشب في الهند وقبل انتشار صناعة الحديد للاسرة والخزانات والطاولات والكراسي وغيرها كانت صناعة الخشب السيسم من اضخم ما صنعته يد الفنانين والنقاشين واغلب بيوتات البصريين عندهم من هذه الصناعة التي اصبحت الآن تعد من النوادر والمعدومة من الاسواق . وهي من التحف النادرة في الصالونات .

جلب هذه الشجرة (بذرتها) المرحوم الشيخ احمد نوري باش اعيان العباسي عندما تقلد رياسة بلدية البصرة لاول مرة بعد تشكيل الحكم الوطني سنة ١٩٢١ ـ ١٩٢٢ من الهند وزرعها في طريق العشار الجنوبي الحالي ولا تزال هذه الاشجار باقية منها مغروسة في الطريق المذكور ، ومن ثم انتشرت زراعتها في العراق .

٣ ـ الغرب : شجرته قديمة في البصرة تزرع على ضفة الانهر . تستعمل للوقود والفحم ، واشغال النجارية وغيرها .

٤ ـ الصفصاف : شجرته من الاشجار القديمة في البصرة . وكذلك تزرع على ضفة الانهر وتستعمل للوقود .

٥ ـ القوغ يزرع في البساتين وفي اطراف السداد ولا يصلح لشيء الا للوقود او للبناء وزراعته في البصرة قليلة .

٦ ـ قالمتوس او كالبتوس : شجرته حديثـة بالبصرة لم يمض على زراعتها اكثر من خمسين سنة . اول من غرسها في البصرة احد ضباط المدفعية في الجيش العثماني في ثكنة المدفعية العثمانية التي كانت على ساحل شط العرب الكبير الغربي جنوبي صدر نهر العشار مقابل دائرة الكمرك الآن، والذي انشيء مكانها (جمعية ـ ومصلحة التمور العامة) وعندما فتح شارع الكورنيش المسمى الان شارع (الحرية) وبلط الشارع المذكور كانت الشجرة المذكورة في وسطه وقد اثر عليها التبليط وماتت الشجرة المذكورة بعد ان كانت اكبر شجرة في البصرة ، ثم بعد ذلك انتشرت زراعة هذا النوع في بساتين البصرة وحـدائقها وعنـدما بدأت دائرة بلدية البصرة بتشجير الشوارع والحدائق انتشرت زراعة هـذا النوع ونوع شجر السيسم والبرهام .

٧ـ زعرور : شجرته غير مثمرة ويوجد منها في بغداد مثمر ويؤكل ثمره ويشبه النبق الصغار .

٨ ـ الاثل : يزرع اكـثره في صحاري الزبير ويزرعه البعض في بساتين البصرة وشجرته تغرس اقلام في اول سنة من زراعتها تسقى ويستعمل خشبها للوقود .

٩ ـ شجرة الحنة : تزرع في بساتين البصرة ويؤخذ ورقها ويجفف ثم يطحن ويستعمل لخضاب الايدي وارجل النساء وكان منتشراً استعماله عند النساء والاسر الكبيرة حتى تقام له ليلة خاصة وتزف العروس والعريس قبل ليلة من زواجها وتسمى (زفة الحنة) او ليلة الحنة .

١٠ ـ فـحل شـجرة التوت : يزرع في البساتين ويعمـل من اخشابه مواداً كثيرة للبناء وللآلات الزراعية .

١١ ـ شجرة السرو : شجرة حديثة الزرع في العـراق جلبت من لبنان بعد الحرب الاولى .

١٢ ـ شجرة المفص : تزرع بالحـدائق للزينة وليست ذات فائدة

ما عدا منظرها الجميل وقد جلبت من لبنان بعد الحرب الاولى .

ملاحظة عن تربة البساتين فى البصرة

بالنظر لانخفاض ارض البصرة عن مستوى الماء فان معظم اشجار الفواكه وخاصة البرتقال والحوامض والليمون يكون انتاجها ضئيلا لانها لا تجد التربة الكافية التي تحافظ على سيقانها « عروقها » اما اذا زرعت في تربة مرتفعة وعليها مضخة لسقيها فان انتاجها يكون جيداً او على ارض مستحدثة من « الشاطىء » ومدفونة بتراب جديد مع خليط من « السماد » الحيـوانـي ولكن اذا مضى على زراعتها اكثر من خمسة سنوات وبدأت جذورها تتصل بقعـر الارض فان حاصلاتها تتضاءل وتضعف الشجرة وينقص ثمرها عاماً بعد عام حتى تموت كما ان الفيضان يعتبر من الاسباب الرئيسية في القضاء على الفواكه في بساتين البصرة .

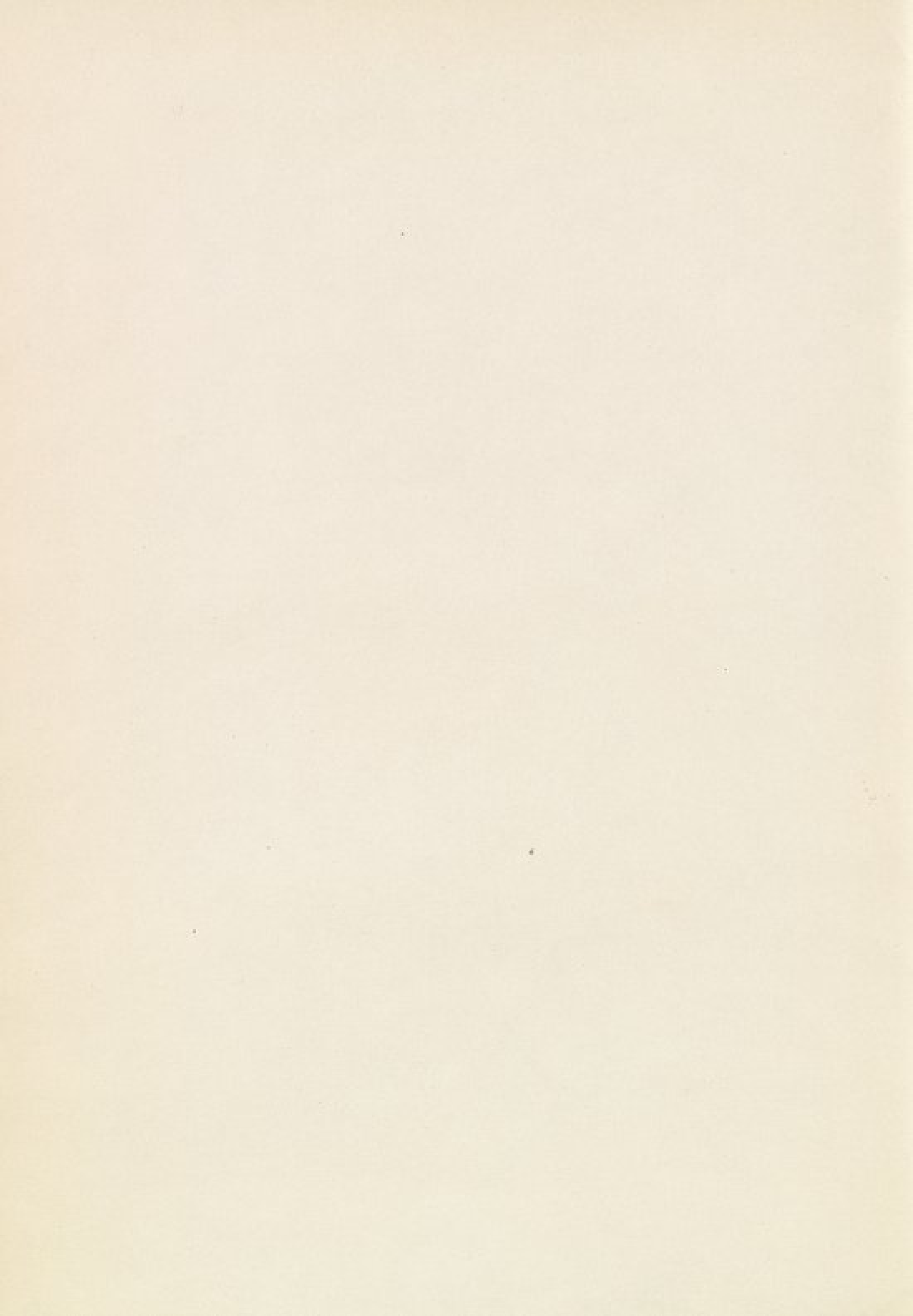
اما الاراضي في بغداد وبعقوبة (ديالى) وكربلاء وما جاورها والتي تنتج هذه الفواكه فانها مرتفعة بالنسبة الى مستوى البحر والتربة غنيـة وغرينها (اي الدهلة) من طمى دجلة والفرات وهذا هو السبب الرئيسي في كثرة انتاج الفواكه في تلك المناطق ولذلك نجد عمر شجرة البرتقال في بعقوبة يزيد على المائة سنة وجذعها يقابل جذع النخلة وتحمـل شجرة البرتقال اكثر من عشرة آلاف برتقالة بخلاف شجرة البرتقال في البصرة التي لا يزيد عمرها عن الخمسة سنين وحملها لا يزيد على ثلثماية برتقالة .

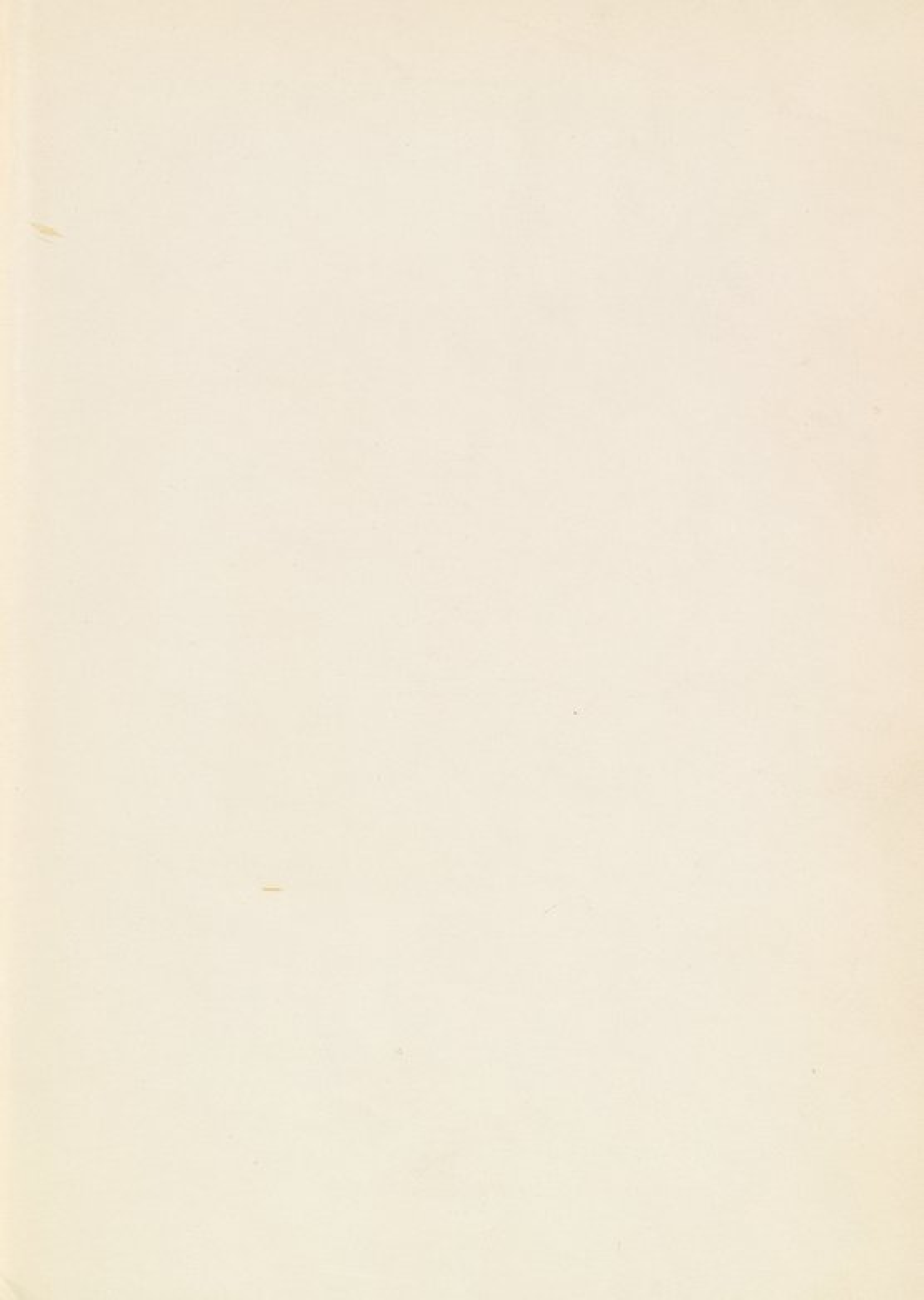
وهناك مسألة حسابية معلومة لدى ذوي العلاقة في زراعـة الفواكه وخاصة البرتقال والليمون تثبت صحة قولنا . ففي كل سنة تصل البصرة من (بغداد) اكثر من عشرة آلاف شجرة من تلك الفواكه في موسم زراعتها (للبيع) فاذا جمعنا ما يصل البصرة من تلك الاشجار خلال عشرة سنوات لبلغت مائة الف شجرة . واذا فتشنا جميع بساتين البصرة لمـا وجدنا فيها اكثر من عشرة الاف شجرة .

فهرس كتاب النخلة سيدة الشجر

ملاحظة : لقد وقعت بعض الاغلاط لاتخفى على القاريء اللبيب منها ما يلي نرجو تصليحها قبل القراءة :ـ

ص	س	خطأ	صواب
٤٧	٨	حجر	جحر
١٣٥	٩	واطعهم	واطعم






Princeton University Library
32101 073830117